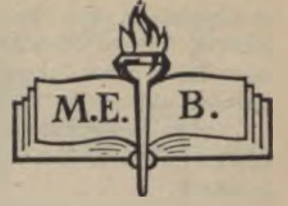
T. C.



MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI TEBLİĞLER DERGİSİ



MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜNCE 15 GÜNDE BİR PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR.

CİLT : 46 | 26 EYLÜL 1983 | SAYI : 2148

TALİM VE TERBİYE KURULU KARARLARI :

TALİM VE TERBİYE BAŞKANLIĞINDAN

Karar Sayısı : 122 — Karar Tarihi : 28.7.1983

Konu : Temeleğitim uygulaması yapan okulların İş Eğitimi geçici programı.

Millî Eğitim Bakanlığı Okulöncesi ve Temeleğitim Genel Müdürlüğü'nün 20.5.1983 tarih ve 14575 sayılı teklif yazıları üzerine; 4., 5., 6., 7. ve 8. sınıf İş Eğitimi (İş ve Teknik Eğitim, Tarım, Ticaret, Ev Ekonomisi) programlarının temeleğitim uygulaması yapan okullarımızda 1983 - 1984 öğretim yılında denenip geliştirilmek üzere örneğine göre geçici program olarak kabulü hususunun Bakanlık Makamının onayına sunulması kararlaştırıldı.

OLUR
28.7.1983

Hasan SAĞLAM
Millî Eğitim Bakanı

İŞ EĞİTİMİ PROGRAMI
İLKÖĞRETİM KURUMLARI İŞ EĞİTİMİ PROGRAMI
İLKOKUL İŞ EĞİTİMİ PROGRAMI
4. ve 5. sınıf

AMAÇLAR :

1. Öğrencilerin istidat ve yeteneklerini ortaya çıkarmak, onu istek ve ilgilerine göre geliştirmek.
2. Öğrencilere, sağlıklı yaşamak, ailesinin ve toplumun sağlığını korumak için gereken bilgi ve alışkanlığı kazandırmak.
3. Öğrencilerin, el çalışması ile zihnî çalışmasını birleştirerek çok yönlü gelişmesini, el ile çalışmanın onuru ve zevkini kazanmalarını sağlamak.
4. Öğrencilerin, araç ve gereç kullanması yolunda sistemli düşünmelerini ve yöntemli çalışma alışkanlığını kazanmalarını; zevk, ölçü ve anlayışlarının geliştirilmesini, hayal ve yaratıcılık güçlerinin artırılmasını sağlamak.
5. Öğrencilerin meslekî ilgi ve yeteneklerinin açıklık kazanmasını sağlamak; gelecekteki mesleklerini isabetle seçmelerini kolaylaştırmak.
6. Öğrencilere üretici olarak geçimlerini sağlamalarına ve ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmalarına yarayışlı; bir mesleğin ön hazırlığını yaptıracak, mesleğe girişini kolaylaştıracak ve uyumunu sağlayacak temel davranışları kazandırmak.
7. Öğrencilerin, İş Eğitimi çalışmalarıyla yapıcılık ve yaratıcılık yönlerini geliştirmek.
8. Öğrencilerin, iş yapmak, bir eser meydana getirmek, karşılaştıkları zorlukları irade ve güçleriyle yenmek ve kendilerine güvenlerini geliştirmek.
9. Öğrencilere, çevrelerindeki maddeleri günlük hayatta kullanılan faydalı eşyalar yapımında değerlendirmeyi öğretmek.
10. Öğrencilere, işi sevdirmek, işin değer ve kutsallığını duyurmak.
11. Öğrencilere sorumluluk yüklemek, işbirliği yapmak, yardımlaşma ve dayanışma alışkanlıkları kazandırmak.
12. Öğrencilere; zamanlarını değerlendirmelerini; malzemeden, enerjiden en iyi yararlanmalarını öğretmek.

İLKOKUL İŞ EĞİTİMİ PROGRAMI
4., 5. Sınıf

AÇIKLAMALAR :

1. Bu program pilot uygulaması yapılan okullara aittir, yalnız bu okullarda uygulanacaktır.
2. Temeleğitim uygulaması yapılan ilkokulların 4. ve 5. sınıfları Ders Programında yer alan İş Eğitimi Dersi muhtevası; İş ve Teknik Eğitim, Ev Ekonomisi, Tarım ve Ticaret derslerinin konularını kapsar.

İş Eğitimi dersi muhteva alanlarına (İş ve Teknik Eğitim, Ev Ekonomisi, Tarım., Ticaret) bölünmeden bir bütünlük içerisinde tek ders olarak işlenecektir.

Bu dersin bir öğretmen tarafından işlenmesi esastır. Ancak, ders öğretmenleri konuların özelliklerine göre İş Eğitimi öğretmenleri ile işbirliği yapacaklardır.

3. İlkokul 4. ve 5. sınıfların programında yer alan İş Eğitimi dersine branş öğretmenlerinin girmesi esastır. Ancak, branş öğretmeni yetersizliği halinde bu derse;

a. Hizmet - İçi Eğitimi kursları ile bu alan için yetiştirilen ilkokul öğretmenlerinden branş öğretmeni yetkili olarak görevlendirilenler,

b. Resim - İş öğretmenleri,

gireceklerdir.

Yukarıda öncelik sırası belirtilen öğretmenlerle ihtiyacın karşılanamaması halinde bu dersleri sınıf öğretmeleri vereceklerdir.

4. İlkokul 4. ve 5. sınıflarının İş Eğitimi derslerine sınıf öğretmeninden başka öğretmenler girmesi halinde, ders saatlerinde sınıf öğretmenleride öğrencilerinin arasında bulunarak çalışmalara katılacaklardır.

İş Eğitimi derslerinin yıllık ve ünite plânları İş Eğitimi ve ilgili sınıf öğretmenlerce birlikte yapılacaktır. Günlük plânlar ise derse giren öğretmenlerce (branş ve sınıf öğretmeni) yapılacaktır.

Dersler birlikte işlendikten sonra ders defteride her iki öğretmen tarafından birlikte işlenecek ve birlikte imzalanacaktır.

5. İş Eğitimi derslerinin değerlendirilmesi; bu derse branş ve sınıf öğretmeninin birlikte girmeleri halinde branş öğretmenince, yalnız sınıf öğretmeni girmesi halinde ise, sınıf öğretmenince yapılacaktır.
6. Öğrenciler, İş Eğitimi ile ilgili çalışmalarını mutlaka işliklerde ve uygulama alanlarında öğretmenlerinin rehberliğinde ve gözetimi altında yapacaklardır. Yapılan işler yalnız öğrencilerin ürünü olacak, başkalarının işin yapımına katılmasına izin verilmiyecek ve yapımı bitmeyen bir iş işliklerden dışarı kesinlikle çıkarılmayacaktır.
7. İlkokul 4. ve 5. sınıflarda uygulanacak İş Eğitimi Programı hazırlıkları devam etmektedir. Bu çalışmalar sonuçlanıncaya kadar uygulanacak İş Eğitimi programı çerçeve niteliğinde hazırlanarak aşağıda verilmiştir.

Bu programda yer alan üniteler ve konular, okulun ve çevrenin özellikleri, imkânı ve şartları ile öğrencilerin ilgi ve istekleri de gözönünde bulundurularak işlenecektir.

Ünitelerin işlenişinde programda ki ünitelere, konulara ve ünitelerin sırasına aynen uymak zorunluluğu yoktur. Çevrede

rastlanmayan veya okulda işlenmesi mümkün olmayan konular işlenecek üniteler dışında bırakılabilir. Programda gösterilmemiş olan, fakat çevre özelliği yönünden ele alınması gereken konular, üniteler eklenebilir veya yeni üniteler düzenlenebilir.

Çevre özelliğinin ve sınıf seviyesinin gerektireceği diğer ayrıntıların tesbiti ve buna göre uygulama yapılması öğrencilere bırakılmıştır.

8. İş Eğitimi dersi mahiyeti itibariyle bir ifade ve beceri dersidir. Bu bakımdan, diğer derslerle bağlantılı olarak ve bir bütünlük içinde olmasına özen gösterilecektir.

9. İş Eğitimi dersleri ile öğrenciler hem üst öğrenime hazırlanacaklar hem de işe, mesleğe yatkın hale getirileceklerdir.

10. İş Eğitimi derslerinde, öğrencilerin kendi yaşantıları, ilgi ve yetenekleri dikkate alınarak basitten bileşiğe, kolaydan zora doğru çalışmalar yapılmalıdır.

11. İş Eğitimi derslerinde, yöneltme hizmetlerinin yapılabilmesi için öğrencilerin tanınmaları esastır.

Bu amaçla, öğrencilerin izlenmesi ve tanınması için öğretmenler gerekli çalışmaları yapacaklardır.

12. Öğrenciler çeşitli işlerin resimlerini yapmayı öğreneceklerdir. Bunlar basit çizimler olmalıdır. İş Eğitimi dersinde yapılacak eşyanın bir taslağının, kullanılan eşyanın ve diğer başka derslerde incelenen alet ve araçların şemalarının çizilmesine dikkat edilecek, bu çeşit çalışmalara geniş imkân verilecektir. Öğrenciler yapacakları krokileri belirli bir ölçekte çizmeyi; cetvel, pergel, gönye ve resim kalemleri kullanmayı öğrenmelidir.

13. Madde ile ifade işi (üç boyutlu ifade) her sınıfta geniş bir yer alacaktır. İş Eğitimi dersinin amacı, çocuklara belirli teknikler öğretme yoluyla onların yeteneklerine göre kendilerini serbestce ifade etmelerine imkan ve kişiliklerinin geliştirilmesine yer vermektir.

14. Kullandıktan sonra atılma durumuna gelen çeşitli malzemeler (ilâç, sigara, kibrit, kutuları, çeşitli ambalaj kutuları, şişe mantarları, tel, çivi, teneke, tahta parçası, pil, ampul, şişe v. b.) temrin malzemesi olarak kullanılmalıdır.

15. Derslerde yapılan çeşitli işler sınıflara göre tasnif edilerek bir düzen içerisinde sergileme amacıyla ve örnek olması bakımından muhafaza edilmelidir.

16. Yapılacak işler, ya kullanılacak eşya ya ders araçları olmalı veya herhangi bir ders konusunu açıklamaya yaramalıdır. İşler öğrencinin ailenin veya okulun ihtiyaçlarını karşılamalıdır. Uydurma, yararsız ve zevksiz süs eşyası yapılmamalıdır.

Yapılacak işlerin kullanışlı olması esastır. Süs ve güzellik, kullanılan malzemenin iyi işlenmesinde, meydana gelen işin temiz ve kullanışlı olmasında aranacak niteliklerdendir. Süsle, bir işin kusurlarını örtmeye; eşyanın süs uğruna maksada uygluğunu kaybetmesine asla meydan verilmemelidir.

17. Yapılacak işler için her sınıfta kullanılacak malzeme ve yapma tekniği sınırlandırılmış değildir. Öğretmen bunları imkânı olduğu kadar çeşitlendirerek kullandıracaktır.

18. Öğrenciler işliklerini, tezgahlarını dolaplarını kendileri düzenleyecek ve kendileri temizleyeceklerdir.

19. Her ilkokul öğrencisi, okulu bitirirken eğe, testere, rende, tornavida, mala, çekiç, keser, kerpeten, burgu, makas, çakı vb. basit aletlerin kullanılmasını, bakımını ve kontrolünü öğrenmiş olmalıdır. Bunların doğru kullanılmaları gösterilerek yanlışlar düzeltilmelidir. Öğrencilere, aletin yanlış tutulmasından ve fena kullanılmasından doğacak kazalar anlatılmalı ve bunlar bazı resimlerle canlandırılmalıdır. Aletlerin her kullanılmamasına; iş bittikten sonra temizlenip yerlerine konulmasına ve paslandırılmamasına dikkat edilmelidir.

20. İş derslerinin bilgi ve beceri kazandırması veya başka derslerin ifadesine yaraması bakımından önemi büyük olmakla beraber, öğrencinin kişiliğinin oluşumunda, iş ahlâkı kazanmasında, estetik duygularının gelişmesinde ve ortaklaşa çalışmaya alışmasında da önemli bir rolü olduğu gözden kaçırılmamalıdır. Bu dersin bu eğitsel etkiyi sağlayabilmesi için şu hususlara dikkat edilmesi gerekir :

a. Bir işe başlamadan önce öğrencileri o iş üzerinde düşündürerek konuşturmalı. Çalışmalarıyle ilgili, isabetli kararlar almalarını, taslak ve plan hazırlamalarını, iş sırasını tespit etmelerini sağlamalıdır.

b. Ortaklaşa yapılacak işler için öğrencilerin aralarında iş bölümü yapmalarını ve herkesin payına düşen işi veya başkalarının işini en uygun şekilde tamamlamalarına dikkat etmelerini sağlamalıdır. Yapılan işin doğru, kullanışlı, sağlam, temiz ve güzel olmasına yarım, gelişigüzel ve baştan savma olmamasına çalışılmalıdır.

21. İşe başlamadan önce öğrencilere :

a. Kullanılacak araç ve gereçlerin seçimi hakkında karşılaştırma yapmak suretiyle bilgiler verilmeli ve yeni araç ve gereçlerin kullanılma ve tanınması için gerekli konuşma ve denemeler yapılmalıdır.

b. İşe başlamadan önce, araç ve gereçlerini el altında bulunması veya vaktinde hazırlanmamış olması bütün bir çalışma planını altüst edebilir. Öğretmen bütün bu işler için, dersten önce, bir kaç öğrencininde yardımı ile hazırlık yapmalıdır.

c. İşe başladıktan sonra zaruret olmadıkça, yapılan plan değiştirilmemeli; işin sonuna kadar buna aynı dikkat ve titzlikle uyulmalıdır.

22. Malzemenin ziyan olmamasına, en ufak bir parçasından bile faydalanmaya önem verilmelidir. Boşa zaman ve enerji harcanmasına da meydan bırakılmamalıdır. Her iş en uygun ve kolay bir yolla temiz ve eksiksiz yapılmalıdır.

23. Öğrencilerin görüş ve düşünce ufkunun gelişmesi ve çeşitlenmesi için çok sayıda örnek görmeleri sağlanmalıdır.

24. Öğrencilerin yaptıkları işler okulun uygun bir yerinde veya dershanelerde bir düzen içerisinde zaman zaman sergilenmelidir.

25. Öğrenciler, ilkokulda işin önemini ve insan hayatındaki yerini öğrenmelidir. Bu bakımdan İş Eğitimi dersi öğrencilerin, biryandan bu dersin gerçekleştirmeye çalıştığı amaçlara, temel ilkelere yaparak, deneyerek ve yaşayarak varmalarına imkan sağlamalı; Bir yandan da ileride kullanabilecekleri iş alışkanlıklarını kazanmalarına; yapıcılığa ve yaratıcılığa yönelmiş kişiler olarak yetişmelerine yardım etmelidir.

26. İş Eğitimi konularının plânlanmasında mevsim şartları da gözönünde tutulmalıdır. Kışın ve kötü havalarda içeride yapılacak işlik ve derslik işlerine; güzel havalarda ise okul bahçesinde ve açık havada yapılabilecek işlere daha fazla yer verilmelidir.

27. Ortak işlerde işbölümüne, yardımlaşmaya, ahenkli çalışmaya yer verilmelidir.

28. Yapılan işleri, öğretmen, öğrencilerle birlikte incelemeli, eleştirmeli ve değerlendirmelidir. Eleştiriler kırıcı olmamalı, çalışmaları teşvik edici ve tamamlayıcı nitelikte olmalıdır.

29. Öğretmenin işe karışması; yardım ,yol gösterme ve hatırlatma şeklinde olmalı; Öğrencinin bağımsızlığına, kişisel girişkenlik ve buluşlarına, güçlükleri kendi başına yenmesine önemle yer verilmelidir. İş Eğitimi dersleri yanlız teknik başarıyı değil, aynı zamanda bir yeteneği, kişisel zevk ve iradenin belirtilmesini hedef tutar. Öğrenci burada kişiliğini, karakterini, isdidatlarını ortaya koymak fırsatını bulmalıdır.

SINIF 4 - 5

(İlkokul 4.5. sınıflar)

ÜNİTELER :

I. İŞ EĞİTİMİNİN TANINMASI :

A. İş Eğitiminin tanımı, amacı, önemi ve kapsamı (Konuları.)

B. İş Eğitiminin Eğitim Ortamı :

1. İşlikler,
2. Derslikler,
3. Tarım alanları,
4. Yakın çevre.

C. Araç - Gereçler :

1. İş Eğitimi araç - gereçlerinin tanıtılması,
2. Araç, gereçlerin kullanılması,
3. Araç - gereçlerin bakımı ve onarımı.

II. TEKNİK RESİM VE GRAFİK :

1. Teknik resim alanının tanıtılması,
2. Teknik resim için gerekli olan araç - gereç ve malzemelerin tanıtılması, kullanılması, bakımı, onarımı,
3. Çizgi çalışmaları (Dik, eğik, yuvarlak, kırık, yatay vb.)
4. Geometrik çizimler,
5. Yapılacak işlerin çeşitli yönlerden görünüşleri ve izdüşümlerinin çizilmesi,
6. Grafik çalışmaları.

III. KÂĞIT VE MUKAVVA İŞLERİ :

A. Kağıt İşleri :

1. Kâğıt işleri konularının tanıtılması,
2. Kâğıt ve kâğıt işlerinde kullanılan araç - gereç ve malzemeler hakkında açıklamalar,
3. Kâğıt kesme,, yırtma, yapıştırma işlerinin yapımı,
4. Kâğıt katlama ve oyma işlerinin yapımı,
5. Kola ve tutkal yapımı,
6. Basit su ve kola kâğıt işleri yapımı,
7. Defter yapımı,
8. Çeşitli uçurma, kâğıt feneri, rüzgar fırıldağı, hasır, araba, ev, ağaç, insan, hayvan vb. yapımı,
9. Takvim, saat kadranı, zaman ve tarih şeridi, haftalık ders dağıtım çizelgesi v.b. yapımı,
10. Geometrik şekillerin yapımı,
11. Ünitelerle ilgili araçların yapımı.

B. Mukavva İşleri :

1. Basit cilbent yapımı ve onarımı,
2. Cilt yapımı ve onarımı,
3. Harita ve ders levhalarının bezlenmesi ve onarımı,
4. Çeşitli kutuların yapımı ve onarımı,
5. Albüm yapımı ve resimlerin yerleştirilmesi.

IV. AĞAÇ İŞLERİ :

1. Ağaç işleri konularının tanıtılması,
2. Ağaç işlerinde kullanılan araç - gereçler ve malzemeler hakkında açıklamalar,
3. Kazma, kürek, bel, tırmık, vb. araçlara sap yapımı ve takılma,
4. Sandık, kutu, saksı ve çiçeklik yapımı,
5. Çalı süpürgesi yapımı,
6. Oklava, çamaşır tokacı, ekmek çevirgeci, ekmek tahtası, tepsi (Ekmek sofrası), kirman, elbise askılığı, lamba altlığı, vb. yapımı,
7. Resim çerçeveleri harita çıtası, cetvel, tahta silgisi, kalemlik vb. yapımı,
8. Kütük ve odunlardan yararlanılarak basit oturma yerleri ve eşyalarının yapımı,
9. Basit merdiven, bahçe kapısı, çit yapımı,
10. Kar kızağı yapımı,
11. Tarım aletlerinin yapımı (model olarak),
12. Sıva, badana boya yapımında kullanılan araçların yapımı,
13. Okul ve ev eşyalarının onarımı,
14. Çamaşır mandalı, kaşık ve mutfakta kullanılabilecek basit araçların yapımı,
15. Zımparalama, boyama ve cilâlama işlerinin yapımı.

V. METAL İŞLERİ :

A. Metal işleri konularının tanıtılması :

B. Metal işlerinde kullanılacak araç - gereçlerin tanıtılması, kullanılması, bakımı ve onarımı hakkında açıklamalar :

C. Tel İşleri :

1. Tel ızgaraları, tel kafesler, resimlık kalemlık, kelebek tutacağı, geometrik şekiller vb. yapımı,
2. Figür yapımı (İnsan, hayvan, çiçek, ev, geometrik şekiller v.b.),
3. Oyuncak yapımı,
4. Askı yapımı,
5. Kapı sürgüsü, mandalı, menteşe vb. yapımı.

D. Teneke ve saç işleri :

1. Basit lehim işlerinin yapımı (teneke ağzının lehimlenmesi gibi,
2. Kesme işlerinin yapımı,
3. Kabartma İşlerinin yapımı,
4. Maşa, ateş küreği, kömür kovası, çöp kutusu yapımı,
5. Soba tahtası ve benzerlerinin teneke ile kaplanmasının yapımı,
6. Okul ve evlerde kulanılan araç ve gereçlerin onarımının yapımı, (Kapı ve pencere kolu, kilitler vb.)
7. Ders araç ve gereçlerinin yapımı.

VI. MODELÂJ İŞLERİ :

1. Modelaj işleri konularının tanıtılması,
2. Modelaj işlerinde kullanılacak araç - gereçlerin tanıtılması, kullanılması, bakımı ve onarımı hakkında açıklamaların yapılması,
3. Yumuşaktaş, kil, alçı, kâğıt hamuru, balmumu, vb. malzemelerin hazırlanması ve sağlanması,
4. Çeşitli kabartma işlerinin yapımı,
5. Kabartma haritalarının ve modellerinin yapımı,
6. Çeşitli kabartma işlerinin negatif kalıplarının alınması ve bunların pozitif örneğinin dökülmesi,
7. Tek veya çok yönlü figür çalışmalarının yapımı (Oyma yontma),
8. Fırınlama, kurutma ve boyama işlerinin yapımı.

VII. BASKI İŞLERİ :

1. Baskı İşleri konularının tanıtılması,
2. Baskı işlerinde kullanılacak araç - gereçler ve malzemeler hakkında açıklamalar,
3. Boyanın hazırlanması ve renk çalışmalarının yapımı,
4. Patates, pancar, şalgam, soğan, havuç ve mantar vb. baskıların yapımı,
5. İplik, sicim, fırça baskılarının yapımı,
6. Linol ve şablon baskı işlerinin yapımı,
7. Bez üzerine baskı desen çalışmalarının yapımı.

VIII. YAPI İŞLERİ :

1. Yapı işleri ile ilgili konuların tanıtılması,
2. Yapı işlerinde kullanılacak araç - gereçler ve malzemeler hakkında açıklamalar,
3. Yapı işlerinde kullanılan malzemelerin türleri,
4. Çimento ve kireç harçları ve kireç söndürme çalışmalarının yapımı,
5. Basit taş duvarlarının yapımı ve onarımı,
6. Sıva yapımı ve onarımı,
7. Boya ve badana yapımı,
8. Okul bahçesi ve okul yolunun düzenlenmesi, taş ve kum döşemelerinin yapımı,
9. Beton yapımı,
10. Baca temizliği, sobanın kurulması, kullanımı ve temizliğinin yapımı,
11. Kapı, pencere, sıhhi tesisat, aydınlanma vb. kullanımı, bakımı ve onarımı işlerinin yapımı.

IX. ÖRGÜ DOKUMA VE NAKIŞ İŞLERİ :

A. Örgü dokuma ve nakış işlerinin tanıtılması :

B. Örgü dokuma ve nakış işlerinde kullanılan araç - gereçlerin ve malzemelerin kullanılması, korunması hakkında açıklamalar :

C. Çevredeki el sanatlarının tanıtılması :

D. Örgü ve dokuma işleri :

1. İp, sicim, bitki lifleri, saz, kamış ve söğüt dallarından yararlanılarak çeşitli örgü ve dokuma işlerinin (Elbezi, peçete, file, balık ağı, çeşitli örtü ve sepetler) tanıtılması ve yapımı,
2. Düz atkı, basit başlık, düz çorap örme çalışmalarının yapımı,
3. Kemer, kuşaklık ve yuvarlak dokumalarının yapımı,
4. Basit tezgahlarda düz çuval, yolluk v.b. dokumaların yapımı,
5. Halı, kilim yapımında kullanılan çözgü ipleri ile dokuma yünlerinin hazırlanması,
6. Yün ve iplik boyamalarının yapımı,
7. Halı, kilim, sicim dokuma teknikleri ve basit uygulama çalışmalarının yapımı.

E. Nakış İşleri :

1. Basit nakış iğnelerinin yapımı,
2. Basit kanava, kanaviçe ve sarma çalışmalarının yapımı,
3. Mendil, peçete, perde, sofra, raf örtüsü, yastık yüzlerini süsleme çalışmalarının yapımı.

X. GİYİM VE BİÇKİ - DİKİŞ İŞLERİ :

1. Giyim, biçki - dikiş işlerinin tanıtılması,
2. Giyim ve biçki - dikiş işlerinde kullanılan araç - gereç ve malzemelerin kulanılması, korunması hakkında açıklamalar,
3. Elbiselerin fırçalanması, ütülenmesi ve temizliğinin yapılması,
4. Çamaşırların tamirinin yapılması,

5. Elbise ve çamaşırların mevsimlere göre saklanması,
6. İlik açma, düğme, çıtçıt, fermuar, agraf, dikiminin yapılması,
7. Sürfüle, teğel, yama, sökük dikimi çalışmalarının yapılması,
8. Makina çekme çalışmalarının yapılması,
9. Yaka, mendil, yastık, perde elbezi vb. dikimlerin yapılması,
10. Basit çocuk elbiselerin biçilmesi ve dikilmesi.

XI. GÜÇ KAYNAKLARI VE ELEKTRİK :

1. Güç kaynakları ve elektrik alanının, kullanılacak araç gereçlerin tanıtılması,
2. Güç kaynaklarından hava, gaz, su, ısı, ışık, yer çekimi, insan gücü, v.b. nasıl yararlanıyoruz,
3. Elektrikten korunma yolları ve elektiriğin kullanılması,
4. Elektrik akımı ve devreleri,
5. Ampül, sigorta, anahtar, piriz vb. takılması, sökülmesi, değiştirilmesi işlemlerinin yapılması,
6. Kullandığımız elektrik araçlarının tanıtılması,
7. Basit zil devresinin hazırlanması, bağlanması, ve çalıştırılması,
8. Makinaları meydana getiren basit parçaların yapımı,
   a. Tekerlek, dingil, vb.,
   b. Kaldıraçlar, makaralar,
   c. Çıkrak, dişli çark,
   d. Eğik düzlem, vida ve kamalar,
9. Değirmen modelleri, rüzgâr gülü, uçak modeli çalışmaları,
10. Fen Bilgisi üniteleriyle ilgili araç - gereç ve deney maketlerinin yapılması.

XII. TARIM İŞLERİ :

A. Tarım alanlarının kullanılan araç - gereç ve malzemelerin tanıtılması, bakımı ve korunması :

B. Çevrenin tarım durumunun incelenmesi :

1. Çevrenin tarım bakımından belirgin özelliklerinin incelenmesi,
2. Çevrede yetiştirilen ürünler,
3. Çevrede yetiştirilen hayvanlar ve bunlardan elde edilen faydalar,
4. Çevrede kullanılan tarım alet ve makinaları.

C. Okul uygulama bahçesinde yapılan çalışmalar :

1. Bahçenin temizliği ve düzenlenmesi,
2. Bahçenin ekim ve dikim için hazırlanması,
3. Ağaçların bakımı ve budanması,
4. Çeşitli fidelerin yetiştirilmesi,
5. Fidan ve bağ dikimi,
6. Çiçek, sebze ve diğer bitkilerin ekimi, dikimi bakımı ve korunması,
7. Elde edilen ürünlerin değerlendirilmesi.
   a. Ürünlerin toplanması ve pazarlanması,
   b. Kooperatifler,
   c. Sebze ve meyvaların kurutulması, saklanması,
   d. Reçel, marmelat, salamura, konserve, turşu vb. yapılması.
8. Çevredeki tarım kuruluşları ve kurumları.

XIII. SAĞLIĞIMIZ :

1. Besinlerimizin hazırlanması ve uygulanması,
   a. Kahvaltı sofrasının hazırlanması,
   b. Çay, ıhlamur, kahvenin pişirilmesi ve servisinin yapılması,
   c. Meyve suları ve ayranın hazırlanması,
   d. Yoğurt, peynir, kaymak, yağ yapılması,
   e. Basit sebze yemekleri ve çorbaların yapılması.
2. Günlük, haftalık yemek listelerinin hazırlanması,
3. Mutfağın temizliği, düzeni ve bulaşık yıkama çalışmalarının yapılması,
4. Okul ecza dolabının düzenlenmesi, ilaçların kullanılması,
5. Yanma, boğulma, zehirlenme, çeşitli böcek, yılan, akrep ısırmaları, kırık çıkık, vb. hallerde ilkyardımın yapılması,
6. Vücut ısısının ve tansiyonun ölçülmesi,
7. Hasta odasının hazırlanması, bakımı ve hasta ziyaretlerinin yapılması,
8. Çevredeki sağlık kurum ve kuruluşlarının tanıtılması.

XIV. TEMEL TİCARET :

1. Ticaretin tanıtımı,
2. Alış - veriş,
3. İhtiyaç,
4. Mal,
5. Alıcı,
6. Satıcı,
7. Para,
8. İş yeri.
   a. İş yerinin türleri,
   b. İş yerinde kullanılan araçlar.
9. Ticari İşletmeler.
   a. Kooperatifler,
   b. Okul kooperatifleri, amacı ve faydaları,
10. Çevremizde alış - veriş.
   a. Alış - veriş belgeleri,
   b. Posta işlemleri ve belgeleri.

ORTAOKUL İŞ EĞİTİMİ PROGRAMI

İŞ VE TEKNİK EĞİTİMİ

AMAÇLAR :

1. Öğrencinin istidatlarını ve yeteneklerini ortaya çıkarıp onun istek ve ilgilerine göre geliştirmek. Öğrencinin mesleki ilgi ve yeteneklerinin açıklık kazanmasını sağlamak; gelecekteki mesleğini seçmesini kolaylaştırmak.
2. Öğrencinin üretici olarak geçimini sağlamasına ve ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmasına yarayışlı olacak ona bir mesleğin ön hazırlığını yaptıracak, mesleğe girişini kolaylaştıracak ve uyumunu sağlayacak temel davranışları kazandırmak.
3. Öğrencilere el becerisi ve teknik yetiler kazandırmak; çevrelerinde kolayca bulacakları en çok kullanılan araç ve gereçlerle bir iş yaptırmak.
4. Öğrencinin, el çalışması ile zihni çalışmasını birleştirerek çok yönlü gelişmesini; el ile çalışmanın onur ve zevkini kazanmasını sağlamak.
5. Öğrencilere iş ahlâk; kazandırmak, meslek sahiplerine karşı sevgi ve saygı duygusu geliştirmek.
6. Öğrencilerin, araç ve gereç kullanması yoluyla sistemli düşünme ve yöntemli çalışma alışkanlıkları kazanmasını; zevk, ölçü ve anlayışının geliştirmesini; hayal ve yaratıcılık gücünün artırılmasını sağlamak.
7. Öğrencilerin, rastladıkları zorlukları kendi irade ve güçleriyle yenerek bağımsızlık kazanmalarını; yapıcı ve yaratıcı nitelikte yetişmelerine yardım etmek.
8. Öğrencilere metotlu çalışma, sorumluluk yüklenme birbirleriyle işbirliği yaparak yardımlaşma ve dayanışma alışkanlığı kazandırmak.
9. Öğrencilerin iş içinde kendilerini tanımalarına, güç ve yeteneklerini keşfetmelerine yardım ederek ilerideki meslek seçimlerini kolaylaştırmak.
10. İnsan görüşünün teknik ve alet yardımı ile uygarlığa etkisini kavratmak.
11. Çağdaş teknolojik gelişmenin ilkelerini kavratmak.
12. Madde, tabiat kuvvetleri, enerji ve teknik ile insanın yaratıcı gücü arasında ilişki kurmalarını sağlamak.
13. Öğrencilerde, içinde yaşadıkları çevrenin ihtiyaçlarını ve imkânlarını inceleyerek çevrelerini güzelleştirme isteği uyandırmak.
14. Diğer derslerle ilgili araç ve gereçleri işliklerde yaptırarak bunları çalışmalarında kullandırmak.

İŞ VE TEKNİK EĞİTİMİ

AÇIKLAMALAR :

1. Bu program pilot uygulaması yapılan okullara aittir, yalnız bu okullarda uygulanacaktır.
2. Kız ve erkek öğrencilerin ilgi ve istidatlarına uygun olarak çevrelerindeki İş ve Teknik faaliyetlerine uyumlarının sağlanması dikkate alınarak :
   a. Çevremizdeki İş ve Teknik Eğitimi faaliyetlerin tanıma,
   b. İş ve Teknik Eğitimi dersinin, aile ve çevre ekonomisideki yeri ve önemini öğretme,

c. Öğrencilerin ilgili bir proje üzerinde imkânlar ölçüsünde çalışmalarına yardımcı olma, onların aile ve çevredeki yaşantılarını geliştirmelerine rehberlik etme yolu izlenecektir.

3. Ünite ve konuları İş ve Teknik Eğitimi dersinin haftada (4) saatlik asıl ders olarak alınacağı gözönünde tutularak tespit edilmiştir.

4. İş ve Teknik Eğitimi dersi, (4) saatlik asıl ders olarak seçildiğinde, ünite ve konular sınıflara göre derinliğine; (2) saatlik yardımcı ders olarak seçilmesi halinde ise, konuların ağırlığı ve zaman faktörü gözönünde tutularak düzenlenip işlenecektir.

5. Ortaokul I, II, III .sınıfları için İş ve Teknik Eğitimi dersi ünite ve konuları ayrı ayrı tespit edilmiştir.

Bu sınıflarda ele alınacak konuların hangi ağırlıkta işleneceği, bu dersi işleyecek öğretmenler tarafından tespit edilerek plânlanacaktır.

6. Ortaokul I., II., ve III. sınıflarda İş ve Teknik Eğitiminin asıl veya yardımcı ders olarak seçilmesi halinde dersin işlenmesinde :

a. Okul ve çevrenin imkân ve özellikleri,

b. Öğrencilerin daha önce bu derse ait ünite ve konuları görmüşlük durumu,

c. Öğrenci ve sınıf seviyeleri,

d. Ünite ve konuların özellikleri.

dikkate alınacaktır.

7. İş ve Teknik Eğitimi dersinin asıl veya yardımcı ders olarak alan öğrencilerin bilgi, beceri ve davranışları yönünden yetiştirilerek üst öğrenime veya hayata hazırlanmaları esas alınacaktır.

Bu derste öğrenciler okulda edindiği bilgi ve becerilerle ailesine, çevresine yardım edecek küçük yaştan itibaren kendi hayatını ve çevresini daha iyi bir şekilde düzenlemeyi öğrenmiş olacaklardır.

8. İş ve Teknik Eğitimi dersinin ünite ve konularının hepsinin ele alınarak işlenmesi şart değildir. Öğretmen, çevre ve okul imkânlarını, özelliklerini gözönünde bulundurarak gerekli gördüklerini ele alacaktır. Konuların verilen sıraya göre işlenmesi zorunlu değildir. Bazı konular çıkarılabileceği gibi, programda olmayan bazı konular da eklenebilecektir.

9. İş ve Teknik Eğitimi ünite ve konuları, özellikleri bakımından 6.,7. ve 8. sınıflarda sürekli ele alınacağı gibi bazıları da yalnız bir sınıfta işlenecektir. Öğretmen, öğrencilerini ve sınıfın seviyesini çevrenin ve okulun özelliklerini dikkate alarak plânlama ve uygulama yapacaktır.

10. İş ve Teknik Eğitimi dersi plânlanırken diğer derslerin öğretmenleri ile işbirliği yapılacak, konular bütün derslerle bağlantı kurularak işlenecektir.

11. İş ve Teknik Eğitimi derslerine İş ve Teknik Eğitimi öğretmenleri gireceklerdir. İş ve Teknik Eğitimi öğretmeni yoksa bu derse öncelik sırasına göre;

a. İş ve Teknik Eğitimi dersini okutmak üzere Hizmet-İçi ğitimi kursları ile yetiştirilen öğretmenler,

b. Resim - İş öğretmenleri,

c. Bu alanda kurs görmüş, öğrenim yapmış, yetekli ve konuya yatkın öğretmenler gireceklerdir.

12. Bu derste yapılan çalışmalar, öğrencileri bir mesleğe hazırlamak için değil; ilerde seçecekleri mesleklerde gerekli olacak temel bilgi ve becerileri kazanmaları amacıya yapılacaktır.

13. Yapılacak işlerin, yapım resimlerini, iş sırasını, kullanılacak araç gereçleri gösteren iş grupları, daha önce öğretmen tarafından planlanacaktır.

14. İşin yapımına geçmeden önce, öğretmen tarafından gerekli açıklamalar yapıldıktan ve bir örnek verildikten sonra uygulamaya geçilecektir.

15. Uygulama ile ilgili araç gereçler önceden hazırlanacaktır.

16. Uygulama sırasında iş güvenliği kuralları açıklanacak ve izlenecektir.

17. Malzemeler, öğrencinin ilgisi, ihtiyacı ve yakın çevre imkânları gözönüne alınarak seçilecek; kil, alçı, taş, metal, tel iplik, kâğıt mukavva, yapay malzemeler vb. çeşitli maddelerle ilgili çalışmalar yapılacaktır.

18. Bu dersle ilgili bütün çalışmalarda öğrencinin buluşuna ve düşüncesine yer verilecek, önceden kalıplaşmış şekiller yaptırılamayacaktır.

19. Öğrencilerin gerek materyal gerek zaman bakımından ekonomiye dikkat etmeleri, işlerini temiz, düzenli yapmaları sağlanacak; birbirinin işine saygılı olmalarının gerekliliği her fırsatta tekrarlanacaktır.

20. İşin devamı süresince öğretmen, öğrencilerin plâna göre çalışıp çalışmadığını, aleti ve tekniği iyi kullanıp kullanmadığını kontrol ederek onlara yardımcı olacaktır.

21. Uygulama ile ilgili teknikler, öğretimde bir gaye değildir. İşin yapılmasında gerektiği zaman öğrenciye verilecektir.

22. Atelyeler, çeşitli tekniklerin birlikte çalışıldığı bir salon şeklinde olabileceği gibi, ayrı ayrı odalar şeklinde de olabilir. Atelyeler ister bir salon, ister odalar halinde olsun çalışmalar, birbirini engellemeyecek, bozmayacak, teknikler yanyana gelecek şekilde düzenlenecektir.

23. Hangi çalışma alanına veya teknigine ne kadar zaman ayrılacağı öğretmen tarafından belirlenecektir.

Çalışma türleri, eşit sürelerle her öğrenci grubu için tekrarlanabileceği gibi, çevre özellikleri, öğrencilerin ilgileri dikkate alınarak süreler değişik şekilde de tespit edilebilir.

24. Ders öğretmenlerince, öğrencinin ilgisi, çalışma gücü, yaratıcılığı, teknik yeterliği, yıllara göre gelişmişliğini belirlemek ona ilerideki meslek seçiminde yardımcı olabilmek amacı ile her öğrenci için bir gözlem ve değerlendirme işi düzenlenecektir.

(Ortaokul 1. Sınıf)

I. İŞ VE TEKNİK EĞİTİM ALANININ TANITILMASI :

1. İş ve Teknik Eğitimi dersinin amacı ve işlenecek konuların tanıtılması.
2. İşlik plânı ve çalışma düzeninin hazırlanması.
3. İşlikte kullanılacak takımlar ve aletler :
   a. Takımların tanıtılması, takım panosu ve listesinin düzenlenmesi,
   b. Takım dolabının tertip ve düzeni.
4. İş güvenliği :
   a. İş güvenliğinin tanımı, amacı ve işlikdeki önemi,
   b. Tezgah bölümünde iş güvenliği kuralları,
   c. Araçlar ve el takım temizliği,
   d. İşlik ve takım temizliği.
5. Grup çalışmaları ve işbirliği.

II. TEKNİK RESİM :

Teknik Resim teknolojide uluslararası bir dil niteliğindedir. Yaptırılacak bir işin ya da bir organizasyonun en kolay anlatılma aracıdır. Ancak, bu dersle öğrenciler bir teknik resim elemanı (Operatörü) yetiştirilmeyecek, "İş ve Teknik Eğitim" dersinin uygulanmasına ve öğrencilerin bu alandaki yeteneklerinin meydana çıkmasına yardımcı olunacaktır.

DERSİN UYGULANMASI İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR :

1. Çizimler, önceden teksir veya baskı yoluyla hazırlanmış, başlıklı standart ölçüdeki kâğıt formları üzerinde yapılmalıdır.

2. Her öğrenciye bir resim dosyası tutturulup, çizilen resimler sıralı ve numaralı olarak bu dosyada saklanmalıdır.

3. Bütün çizimlerde süreler öğrencilere duyurulmalıdır.

4. Öğretimde beraberlik olmalı ve bütün öğrencilerin belirli zamanda aynı çizimleri yapmaları olanaklar nisbetinde sağlanılmaya çalışılmalıdır.

5. Çizimler, öğretmen tarafından açıklanarak, tahtada yapılırken öğrencilerde aynı çizimleri levhalarına çizmeli, ancak, zamandan tasarruf amacıyla, uygulanması veya çizimi yaptırılmak istenen konular ile imtihan soruları teksir edilmiş veya hazırlanılmış çizimler üzerinde yapılmalıdır.

6. Öğrencilerin çalışmaları devamlı izlenilmeli, gereksiz bir çalışma şekli görüldüğü zaman öğretmen tarafından hemen düzeltilmelidir.

7. Teknik resimde çizgiler önemli bir unsur olduğundan, öğrenciler çizgileri kusursuz çizinceye kadar çizgi çizme alıştırmaları yaptırılmalıdır.

8. Resim yazısına gereken önem verilmeli, öğrencilerin serbest elle düzgün yazı yazabilmeleri sağlanmalıdır.

9. Konularla ilgili model, parça levha, şema, standart yapraklar v.b. gibi ders araçları önceden hazırlanmalı ve dersin yapıldığı sınıfta hazır bulundurularak öğretimde bunlardan yararlanılmalıdır.

10. Öğrencilerin çizdiği levhalar onlardan alınarak kontrol edilmeli, hataları işaretlendikten sonra dosyalarında saklanmak üzere geri verilmelidir.

11. Öğretimde Türk Standartları Enstitüsü (TS) normlarına uyulmalıdır.

KONULAR :

1. Temel Bilgiler :
   a. Teknik resmin tanımı,
   b. Teknik resim aletlerinin tanıtımı, kullanılması ve bakımı,
   c. Teknik resimde kullanılan kâğıtlar ve standart levha ölçüleri,
   d. Teknik resimde kullanılan çizgi çeşitleri, kalınlık farkları kullandıkları yerler ve çeşitli konumlarda çizgi çizme terimleri,
   e. Standart yazı, çeşitleri, boyutları, kalınlıkları, belirli boyuttaki harf ve rakamların yazılışı.
2. Geometrik Çizimler :
   a. Dairenin eşit parçalara bölünmesi ve çokgenlerin daire içine çizilmesi,
   b. Bir kenarı bilinen çokgenlerin çizimi,
   c. Çemberler, yaylar ve çizgilerin birleştirilmesi,
   ç. Açıların çizilmesi ve taşınması,
   d. Doğruların ve açıların eşit parçalara bölünmesi,
   e. Elips, oval, spiral ve helis çizilmesi (Bu çizimlerin bazıları sınıfta çizdirilmeli bazıları da ev ödevi olarak yaptırılmalıdır).
3. Grafikler ve Şemalar :
   a. Grafiklerin kısaca tanımı,
   b. Grafik çizimlerinde en çok kullanılan bazı diyagram şekillerinin çizimi.
      (1) Dikdörtgen şeklindeki diyagramlar.
      (2) Kare şeklindeki diyagramlar.
      (3) Daire şeklindeki diyagramlar.
      (4) Dik açılı diyagramlar.
      (5) Resimli diyagramlar.
   c. Bazı kuruluşlara ait örgüt şemalarının çizimi.

III. SERAMİK SANATLAR :

1. Seramik sanatlar alanının tanıtılması.
2. Seramik sanat dalları.
3. Seramik işlerinde kullanılan araç ve gereçler.
4. Temel işlemler.
   a. Tasarlama ve eskiz çizme,
   b. Alçı şekillendirme.
      (1) Alçıya su vermek.
      (2) Döküm.
      (3) Alçının donmasını geciktirmek.
      (4) Alçıyı boyama.
      (5) Kalıp alma.
      (6) Alçı model.
      (7) Kitleden oyma.
      (8) Parçaları eklemek.
      (9) Patine ve boyama.
   c. Kil çalışması.
      (1) Kilin hazırlanması (süzülmesi ve yuğrulması).
      (2) Hamuru hazırlamak ve boyamak.
      (3) Simitle çalışmak (yuvarlanmış çubuklarla çalışma).
      (4) Yüzeyle çalışma.
      (5) Kitleden oyarak çalışma.
      (6) Yığarak çalışma.
      (7) Kilin kurutulması.
      (8) Zımparalanması.
      (9) Pişirilmesi.
      (10) Sıralanması.

NOT : Ders konuları uygulamalı olarak yapılacaktır.

IV. GRAFİK SANATLAR :

1. Grafik sanatlar alanının tanıtılması.
2. Grafik sanat dalları.
3. Grafikte kullanılan araç ve gereçler.
4. Temel işlemler :
   a. Tasarlama ve eskiz çizme,
   b. Eskizden, geliştirilmiş eskize geçiş,
   c. Eskizden büyültme ve orijinale geçiş,
   d. Grafik komposizyon (Yerleştirme), sayfa düzenlemesi, çizgi, leke,
   e. Yazı yazma (Grafiksel yazı yazma),
   f. Kağıt ve mukavva ile çalışma (Hacımsal çalışma) :
      (1) Ölçmek,
      (2) Kesmek, katlamak, yontmak, buruşturmak),
      (3) Kağıdı ve mukavvayı birleştirmek,
      (4) Kaplamak,
      (5) Delmek,
      (6) Baskıya koymak,
      (7) Kurutmak.
   g. Baskı glimlerin hazırlanması,
   h. Baskı kalıplarının hazırlanması,
   ı. Baskı çalışması :
      (1) Linol baskı,
      (2) Şablon baskı,
      (3) Gravür baskı,
      (4) Sergraf baskı,
      (5) Fotoğraf baskı.
   j. Ciltleme teknikleri.
5. İş ve proje uygulaması :
   a. Tasarlama,
   b. Planlama,
   c. Uygulama,
   d. Değerlendirme.

Not : Öğrenci ilgi duydugu konuda kişisel veya grup olarak çalışır. Yeteneklerini dener, yeterlilik ve yaratıcılık gücünü ölçer.

V. AĞAÇ İŞLERİ :

1. Çevrede ve okulda ağaç işleri :
   a. Çevrede ve okuldaki atölye ve fabrikaların incelenmesi,
   b. Tarımla olan ilişkiler,
   c. Ekonomik kalkınmaya sağladığı faydalar.
2. Atölyede kullanılacak takımlar ve aletler :
   a. Takımların tanıtılması, takım listesinin düzenlenmesi,
   b. Takım dolabının tertip ve düzeni.
3. İş emniyeti :
   a. İş emniyetinin tanımı, amacı ve atölyedeki önemi,
   b. Tezgâh bölümünde iş güvenliği kuralları,
   c. Araçlar ve el takım temizliği,
   d. Atölye ve takım temizliği,
   e. Grup çalışmaları ve işbirliği.
4. Ağacın yapısı :
   a. Ağacın dikili iken ve kesildikten sonra sağladığı faydalar,
   b. Ağacın yapısı ve özellikleri (Ağaç işleri yönünden).
5. Ölçme ve kontrol (Uygulamalı) :
   a. Tanımı,
   b. Ölçme, koritmal ve markalama, aletlerin bakımı.
6. Testere ile kesme işleri (Uygulamalı) :
   a. Testereler,
   b. Testere dişlerinin çeşitleri,
   c. Çapraz verme.
7. Düzgün yüzey rendeleme :
   a. Rende çeşitleri,
   b. Rende tığının ayar edilmesi,,
   c. Tezgâhta çalışma kuralları.
8. Delme,, kertme, çivileme, vidalama, montaj etme, törpüleme, eğeleme (uygulamalı) :
   a. Delme, el ve makina ile delmede dikkat edilecek hususlar,
   b. Kertme kullanıldığı yerler ve çeşitleri,
   c. Çivi ve vida, çivi ve vida çeşitleri, kullanma teknikleri,
   d. Montaj etme : Birleştirme teknikleri,
   i. Törpüleme, eğeleme, kullanıldığı yerler, kullanmada dikkat edilecek hususlar.

AĞAÇ İŞLERİ UYGULAMA ÇALIŞMALARI :

1. Harita çıtası, oklava, çevirgeç, bazlama tahtası, tarım araçlarına sap yapma ve onarma, arı kovanlarının onarımı, kitap desteği, cilt tahtası, elbise askısı, ağaç tırmık, yön göstergesi, çelenk

iskeleti çakma iskemle, kalem kutusu, ekmek kesme tahtası, çiçekler, tavuk tüneği duvar aplıkleri, çocuk oyuncakları, çöp kutusu, çatal - kaşık - bıçak kutusu, tavuk yemliği, resim çerçevesi, tokmak vb. araç gereçleri yapmak.

2. Diğer derslerle ilgili araçları yapmak :

VI. METAL İŞLERİ :

1. Teknolojik bilgiler :
a. Metal - iş konularının tanıtılması,
b. Atölyedeki takımların tanıtılmas.

2. Ölçme (Uygulamalı)

3. Kesme (Uygulamalı) : Kesme araç ve makinalarının tanıtılması, testere kollarıyla kesme yöntemleri.

4. Eğeleme (Uygulamalı) : Paralel ağızlı mengeneler ve mengenede çalışma tekniği, eğeler, takımlar, tezgah üzerindeki tertibi düz ve yuvarlak yüzeyi eğeleme (Uygulamalı).

5. Markalama (Uygulamalı) :
a. Markaların tanımı ve önemi,
b. Markalama aletlerinin tanıtılması,
c. Markalamada izlenecek yöntemler, marka yapımı.

6. Delme : Kullanılan takım ve makinalar matkap ve zımba ile delme (Bu konuda uygulamalı çalışmalar).

7. Perçinleme, birleştirme (Uygulamalı) :
a. Perçin ve birleştirmenin tanımı,
b. Perçin araç ve gereç takımlarının tanıtılması,
c. Soğuk perçinlemede izlenecek yöntemler,
d. Pafta ve kılavuzla vida dişi açma.

8. Bükme (Uygulamalı) :
a. Bükmenin tanımı,
b. Bükülecek kısım açının boyunun hesaplanması,
c. Bükme işlerinde yöntemler,
d. Bükme ile ilgili uygulamalı çalışmalar.

9. Yumuşak lehim : (Uygulamalı) :
a. Lehimin tanımı ve çeşitleri,
b. Yumuşak lehimin araç ve gereçlerinin tanıtılması,
c. Yumuşak lehim yapmada izlenecek yöntemler.

UYGULAMA ÇALIŞMALARI :

Yukarıdaki konular uygulamalı işlenecektir. Bu çalışmalar sırasında;

1. Üç ile altının saçlardan, uygun kalınlıktaki tellerden ve diğer metallerden.

Ateş küreği, tırmık, elbise askısı, kapı sürgüsü küçük çekiç, huni, civciv suluğu, tenekeden geometrik şekiller diğer derslerle ilgili araçlar vb. yapılacaktır.

2. Tamirat işleri, kapı kiliti, musluk, basit sağlık tesisleri vb. onarılacak gerekirse yenileri takılacaktır.

(Ortaokul 2. Sınıf)

I. TEKNİK RESİM :

1. VI. Sınıf ders programının başlangıcında uygulama ile ilgili yapılan açıklamalara uygun olarak daha önceki sınıflarda işlenen Teknik Resim Konularının genel bir tekrarı ile 7. Sınıf konularına hazırlık yapılması.

2. Perspektif :
a. Perspektif resimlerin kısaca açıklanması,
b. Eğik Perspektif çizilmesi,
c. Basit geometrik şekillerin eğik perspektiflerinin çizilmesi.

3. Görünüş Çıkarma :
a. Verilen basit perspektif ve modellerin görünüşlerinin çıkarılması ve kroki olarak çizilmesi,
b. Krokilerden bazılarının net resimlerinin çizilmesi,
c. Verilen çizilmiş görünüşlerin eksiklerinin tamamlanması,
d. Çizilmiş resimlerin okunması,
e. Verilen iki görünüşten yararlanarak üçüncü görünüşün çıkarılması.

4. Ölçülendirme :
a. Ölçülendirmenin gereği ve önemi,
b. Ölçülendirme kuralları,
c. Ölçü çizgileri, ölçü bağlama çizgileri, oklar ve büyüklükleri,
d. Ölçülendirmeye ait çeşitli uygulamalar.

5. Açınımlar :
a. Prizma, Piramit, silindir ve koninin açınımının çizilmesi,
b. Tabana eğik düzlemle kesilmiş kare piramit, silindir ve koninin açınımının çizilmesi.

6. Elektrik Tesisat Şemaları :
a. Faz (RST), dönüş (0) yüksek gerilim, büton, sigorta, lamba, anahtar, zil, voltmetre, ampermetre sembolleri,
b. Zil tesisat şeması çizimi,
c. Adi anahtar şeması seçimi,
d. Çizilmiş bina plânı üzerindeki elektrik tesisat şemalarının incelenmesi.

II. SERAMİK SANATLAR :

1. Seramik sanatlar alanının tanıtılması.
2. Seramik sanat dalları.
3. Seramik işlerinde kullanılan araç ve gereçler.
4. Temel işlemler.
a. Tasarlama ve eskis çizme,
b. Alçı şekillendirme.
(1) Alçıya su vermek.
(2) Döküm.
(3) Alçının donmasını geciktirmek.
(4) Alçıyı boyama.
(5) Kalıp alma.
(6) Alçı model.
(7) Kitlerden oyma.
(8) Parçaları eklemek.
(9) Patine ve boyama.
c. Kil çalışmaları.
(1 Kilin hazırlanması (süzülmesi ve yoğurulması).
(2) Hamuru hazırlamak ve boyamak.
(3) Simitle çalışmak (yuvarlnmış çubuklarla çalışma).
(4) Yüzeyle çalışma.
(5) Kitlerden oyarak çalışma.
(6) Yığarak çalışma.
(7) Kilin kurtulması.
(8) Zımparalanması.
(9 Pişirilmesi.
(10) Sırlanması.
ç. Doğal ve suni taşlar ile çimentonun işlenmesi.
(1) Kesmek.
(2) Oymak.
(3) Dökmek.
(4) Yüzey düzeltmek.
d. Süsleme (Desenleme),
e. İş ve Proje uygulaması.
(1) Tasarlama.
(2) Plânlama.
(3) Uygulama.
(4) Değerlendirme.

Not : Ders konuları uygulamalı olarak yapılacaktır.

III. AĞAÇ İŞLERİ :

1. Cila ve cilalama :
a. Cilanın tanımı,
b. Cila malzemelerinin tanıtılması,
c. Cilanın yapılış şekli,
d. Cila yapımında kullanılacak malzemelerin tanıtılması.

2. Bitmiş işler üzerinde son çalışmalar :
a. Perdahlama,
b. Yama yapma,
c. Macunlama,
d. Sistreleme,
e. Yağlama.
(Uygulama : Sınıflarındaki sıra ve sandalyelerin temizliği ve cilalanması).

3. Vernikleme :
a. Verniğin elde edilişi ve önemi,
b. Vernik çeşitleri,
c. Vernik inceltici leri,
d. Verniği sürme usulleri.
(Uygulama : Yapılan işler üzerinde olacak).

4. Yağlı boya :
a. Yağlı boyanın tanıtılması ve önemi,
b. Yağlı boyayı meydana getiren maddeler,
c. Yağlı boya çeşitleri,
d. Boyanın sürülüşü.
(Uygulama : Yapılmış işler üzerinde.
5. Tutkal :
a. Tutkalın tanımı ve önemi,
b. Tutkal çeşitleri,
c. Tutkalın yapılış tekniği ve kullanma yöntemleri.
(Uygulama : Kitap etajeri, dolap, okul çantası, kalem kutusu vb. işleri üzerinde).
6. Yardımcı hazır malzemenin tanıtılması özellikleri ve kullandıkları alanlar :
a. Kontrplakların özellikleri ve kullanıldıkları alanlar,
b. Suni tahtaların tanıtılması ve özellikleri,
c. Kaplama : Teknikteki önemi, ekonomik kaideleri, elde edilişi, çeşitleri ve kullanma alanları,
d. Formikanın tanıtılması ve kullanma teknikler.

IV. METAL - İŞLERİ :

1. Metal işlerinde kullanılan malzemenin tanıtılamsı (Demir, bakır, aliminyum ve bronz).
2. Vidalar :
a. Vidaların tanıtılması,
b. Üçgen vidaların ölçü sistemleri.
3. Elde vida dişi açma :
a. Elde vida dişi açma takımlarının, tanıtılması (Paftalar, kılavuzlar),
b. Vida çizelgelerinin kullanılışı (uygulamalı),
c. Silindirik demir parçaları, pafta ile diş açma alıştırmaları.
4. Kenetli birleştirmeler :
a. Tanımı çeşitleri,
b. Kenet takımı ve makinalarının tanıtılması,
c. Kenetli birleştirme yapımında izlenecek yöntemler. (uygulama : Düz kenet yapma, silindirik kaplara kenetli kapak takma ve nokta kaynağı yapma alıştırmaları).
5. Süsleme İşleri :
a. Süsleme işlerinde kullanılan araç ve gereçlerin tanıtılması,
b. Kabartma motifleri yapımında kullanılan araç ve gereçlerin tanıtılması,
c. Kabartma işlerinde izlenecek yöntemler.
(Uygulama : Duvarlara asmak için, kuş, bitki vb. süsleme işleri çeşitli duvar aplikleri).
6. Boru tesisatı işleri :

V. GÜÇ KAYNAKLARI :

1. Güç kaynaklarının tanımı ve önemi.
2. Güç kaynaklarının evrimi.
3. Güç kaynaklarının doğal ve fiziksel yaşam üzerindeki etkisi.
4. Güç kaynaklarının kapsamına giren terim ve birimler.
5. El ve ölçü aletleri.
6. Doğal güç kaynakları.
a. Hava ve gaz gücü (rüzgar, subuharı vb.),
b. Su gücü,
c. Isı ve ışık enerjisi (Güneş enerjisi vb.),
d. Yerçekimi, magnetik enerji vb.
e. İnsangücü.
7. Yapay Güç Kaynakları :
a. Mekanik güçler,
b. İçten yanmalı motorlar.
(1) Benzin motorları.
(2) Dizel motorları.
c. Elektrik motorları,
d. Buhar makinaları,
e. Türbinler,
f. Jetler,
g. Rekorlar.
8. Deneyler :
Açıklama : Konular tanıtıcı olarak işlenecektir.

VI. ELEKTRİK İŞLERİ :

1. Elektrik işleri alanının tanıtılması.
2. Elektrik işlerinde kullanılan araç ve gereçler.
3. Maddenin yapısı ve elektrik.
4. Elektrik üretme.
5. Elektrik devreleri.
6. Akım ve birimleri.
7. Elektrik ölçü aletlerinin tanıtılması devreye bağlanması ve okunması (Ampermetre, Voltmetre, sayaç kontrol kalemi vb.).
8. Pillerin devreye bağlanma şekilleri (Seri ve paralel bağlamalar).
9. Radyo, buzdolabı vb. araçların toprak hattı bağlanması veya sınıfları.
10. Çeşitli lambaların takılması, fiş, duy, piriz buvalt, anahtar, sigorta vb. parçalarının bağlanması ve onarılması, basit zil tesisatının yapılması ve onarılması.
11. Uygulamalı olarak bir evin basit elektrik tesisatının yapılması.
12. Elektrik motorlarının tanıtılması ve bakımı.
13. Elektrik ev eşyalarının basit onarımlarının yapılması (ütü, ocak vb.).

VII. YAPI İŞLERİ :

1. Yapılar hakkında genel bilgi.
2. Bina elemanları hakkında genel bilgi.
3. Yapı malzemesi türleri ve başlıca özellikleri.
4. Harç yapılması ve sıva işleri.
5. Beton ve betonarmanın tanımı, beton gereçleri, blokaj ve grobeton işleri.
6. Badana, hazırlanması ve yapılması.
7. Yağlı ve plastik boya ile kapı, tahta, sınıf duvarı vb. yerlerin boyanması.
8. Şap ve mozaik döşenmesi.
9. Karo fayans döşenmesi.
10. Alçının tanıtılması ve çeşitli onarım işlerinde kullanılması.
11. Takoz yapma ve yerine koyma.

(Ortaokul 3. sınıf)

I. GENEL ENDÜSTRİ BİLGİSİ :

1. Endüstrinin tanımı ve evrimi.
2. Endüstrileşmenin etkileri.
3. Çağımızda Türk Endüstrisi.
4. Endüstriyel Sanatlar Eğitimi.
5. Meslekler.
a. Tanımı,
b. Sınıflandırılması,
c. Meslek seçimini etkileyen faktör.
6. Endüstriyel kuruluşlar :
a. Kamu kuruluşları,
b. Özel Sektör,
c. Kamu iktisadi teşebbüsleri.
7. Endüstride yönetim :
a. Yönetim,
b. Yönetici,
c. Yönetim üniteleri.
8. Endüstride üretim yöntemleri :
a. Üretim planlaması,
b. Üretim metodları,
c. Üretimde prodüktivite.
9. İşletmelerin işlevleri (Fonksiyonları) :
a. Yönetim,
b. Üretim,
c. Pazarlama,
ç. Finans,
d. Personel,
e. Muhasebe,
f. Araştırma - geliştirme,
g. Halkla ilişkiler.

II. TEKNİK RESİM :

1. VI. Sınıf ders programının başlangıcında uygulama ile ilgili yapılan açıklamalara uygun olarak daha öncekilerin genel bir tekrarı ile 7. sınıf konularına hazırlık yapılması.

2. İzdüşüm :
a. İzdüşümün tanımı,
b. İzdüşüm düzlemleri,
c. Nokta, doğru ve yüzeylerin izdüşümleri,
ç. Basit geometrik cisimlerin izdüşümleri.
3. İzdüşüm Uygulamaları :
a. Bir görünüşle anlatılabilen cisimlerin çizilmesi, ölçülendirilebilmesi,
b. İki Görünüşle anlatılabilen cisimlerin ölçülendirilebilmesi,
c. İkiden fazla görünüşle anlatılabilen cisimlerin çizilmesi, ölçülendirebilmesi.
4. Perspektif :
a. Perspektif resimlerin kısaca açıklanması,
b. Eğik perspektifin çizilmesi ve çeşitli uygulamalar,
c. İzometrik perspektifin çizilmesi ve çeşitli uygulamalar,
d. Dimetrik perspektifin çizilmesi ve çeşitli uygulamalar.
5. Görünüş Çıkarma :
a. Modeli verilen parçaların görünüşlerinin ve perspektiflerinin çizilmesi,
b. Perspektifi verilen parçaların görünüşlerinin çizilmesi,
c. Görünüşleri verilen parçaların perspektiflerinin çizilmesi,
ç. Çizilmiş resimlerin okunması,
d. Eksik görünüşlerin, verilen görünüşlerden yararlanılarak tamamlanması, çizilmesi.
6. Ölçek ve ölçülendirme :
a. Ölçek kavramı,
b. Ölçekli çizim gerekleri,
c. Ölçülendirmenin gereği ve önemi,
ç. Ölçülendirme kuralları,
d. Ölçü çizgileri, ölçü bağlama çizgileri, oklar ve büyüklükleri,
e. Ölçülendirmeye ait çeşitli uygulamalar (Mimari çizgiler, ve makina parçaları için farklı uygulamalar).
7. Açınımlar :
a. Pirizma, piramit, silindir ve koninin açınımının çizilmesi,
b. Tabana eğik düzlemle kesilmiş kare piramit, silindir ve koninin açınımlarının çizilmesi.

III. AĞAÇ İŞLERİ :

A. Genel Bilgiler :
1. Ağaç işleri alanının tanıtılması :
a. Ağaç işlerinin tanımı ve evrimi,
b. Ağaç işlerinin endüstri ve ekonomideki yeri,
c. Ağaç işleri meslek dalları.
B. Temel İşlemler (Daha önceki sınıflarda edinilen bilgi ve beceriler daha ileri düzeyde kazandırılacaktır.) :
1. Ölçme markalama ve kontrol.
2. Kesme.
3. Yontma.
4. Rendeleme.
5. Eğeleme ve törpüleme.
6. Sistirileme.
7. Zımparalama.
8. Delme, harşalama.
9. Birleştirme.
10. Tutkallama.
11. Oyma.
12. Kakma.
13. Yakma ve dağlama.
14. Boyama.
15. Cilâlama.
16. Montaj işleri.
C. İş ve Proje Uygulaması :
1, Proje seçme.
2. Proje hakkında bilgi derleme.
3. Projeye ilişkin tasarım yapma.
4. Tasarmı çizimle ifadelendirme.
5. Proje uygulama planı yapma.
6. Projeyi uygulayarak gerçekleştirme.
7. Projeyi değerlendirme.

IV. METAL İŞLERİ :

A. Genel Bilgiler :
1. Metal işleri alanının tanıtılması.
2. Metal işlerinin tanımı ve evrimi.
3. Metal işlerinin endüstri ve ekonomideki yeri.
4. Metal işleri meslek dalları.
B. Temel işlemler (Daha önceki sınıflarda edinilen bilgi ve beceriler daha ileri düzeyde kazandırılacaktır.) :
1. Ölçme.
2. Markalama.
3. Kesme.
4. Eğeleme.
5. Delme.
6. Bükme, eğme, burma.
7. Pafta ve kılavuzla diş açma.
8. Vidalı, birleştirme.
9. Perçinli birleştirme.
10. Kenetli birleştirme.
11. Yumuşak lehimleme.
12. Sıcak şekillendirme.
13. Soğuk şekillendirme.
14. Sertleştirme.
15. Parlatma.
16. Menevişleme.
17. Boyama.
18. Süsleme işleri.
C. İş ve proje uygulaması :
1. Proje seçme.
2. Kaynaklardan bilgi derleme.
3. Tasarım yapma.
4. Plânlama.
5. Uygulama.
6. Değerlendirme.

V. GÜÇ KAYNAKLARI :

1. Genel Bilgiler :
a. Güç kaynaklarının tanıtılması,
b. Güç kaynaklarının evrimi,
c. Güç kaynaklarının sanayideki yeri,
d. Güç kaynaklarında meslek dalları,
e. Güç kaynaklarında kullanılan araç ve gereçler,
f. İş yerinde sağlık ve güvenlik önlemleri.
2. Temel işlemler :
a. Ölçme,
b. Sökme,
c. Takma,
d. Deneme.
3. Makina ve Motor işleri :
a. Çevrede bulunanlar :
(1) Tarım alet ve makinaları.
(2) Dikiş, örgü, dokuma makinaları ve makina tezgâhları.
(3) Endüstride kullanılan makineler (Torna, planya, matkap ve testere makinaları, presler vb. leri genel olarak tanıtılır).
b. Motorların genel olarak tanıtılması :
(1) Benzin motorları (Patlarlı motorlar).
(2) Yakıt, elektrik, yağlama, soğutma, donanımları ve aktarma organlarının tanıtılması ve basit onarım hakkında pratik bilgiler.
4. Proje uygulaması :
a. Problemi tanıma,
b. Kaynaklardan bilgi derleme,
c. Çözüm için öneride bulunma,
d. Çözüme ilişkin tasarım yapma,
e. Tasarımı çizimle değerlendirme,
f. Projeyi uygulayarak gerçekleştirme,
g. Projeyi değerlendirme.

VI. ELEKTRİK İŞLERİ :

1. Elektrik işleri alanının tanıtılması.
2. Elektrik işleri meslek dalları.
3. Elektrik işlerinde kullanılan araç ve gereçler.

4. Elektrik işleri atölyelerinin genel düzeni ve güvenli çalışma kuralları.
5. Maddenin yapısı ve elektrik.
6. Temel elektrik kanunları.
7. Elektrik devreleri, ölçü aletleri, akım ve birimleri.
8. Temel işlemler.
a. Elektrik ölçü aletlerinin devreye bağlanması ve okunması,
b. Dirençlerin seri bağlanması,
c. Dirençlerin paralel bağlanması,
ç. Dirençlerin karışık bağlanması,
d. Çağırma tesisatları,
e. Işık tesisatı,
f. Basit elektrikli ev cihazlarının bakım ve onarımları,
g. Motorlu ev aletlerinin bakımı,
ğ. Basit elektrikli reklam tesisatları.
9. Uygulamalı çalışmalar :

VII. SIHHİ TESİSAT İŞLERİ :

1. Sıhhi tesisat hakkında genel bilgi.
2. Sıhhi tesisatçılıkta yer alan araç ve gereçler.
3. Bina pis su tesisatında kullanılan borular.
a. Pik borular,
b. Kurşun borular,
c. Kesik borular,
d. Büz borular,
e. Puc borular.
4. Boru eklemeleri.
5. Sifon ve Düzgeçler.
6. Bina temiz su tesisatında kullanılan borular.
a. Galvanizli,
b. Demir,
c. Kurşun,
d. Bakır,
e. Plastik.
7. Boru eklemeleri.
8. Çeşitli muslukların tamiri.

TİCARET

AMAÇLAR :

1. Öğrencilere, çevresi ve bölgesindeki ticaret hayatını tanıtmak.
2. Öğrencilere, kişisel teşebbüsleri, şirket ve kamu teşebbüslerini tanıtmak.
3. Öğrencilerde, özel ve kamu sektöründeki (tezgâhtarlık, büro hizmetleri, defter tutma vb.) hizmet türlerini öğretmek, kişisel teşebbüslerde bulunabilme yeteneğini geliştirmek.
4. Öğrencilere ticaret hayatında kullanılan belgeleri tanıtmak ve kullanabilme becerilerini kazanmalarını sağlamak.
5. Öğrencilerin matematik bilgi ve becerilerini ticarî metodlarla iş hayatına uygulayabilme yeteneklerini geliştirmelerini sağlamak.
6. Öğrencilere, kişisel menfaatlerle toplumsal menfaatlerin bağdaştırılması gerektiğini kavratmak.
7. Öğrencilere, devlet ile vatandaş arasındaki ekonomik ilişkilerin önemini kavratmak ve vatandaşlık görevlerini öğretmek.
8. Öğrencilere, ticarî işletmeler ve diğer kuruluşlarla işbirliği yapabilme alışkanlığı kazandırmak.
9. Öğrencilere, ticarî meslek kurallarını ve ahlâkını tanıtmak ve yükümlülüklerini zamanında yerine getirme alışkanlığı kazandırmak.
10. Öğrencilere plânlı ve metodlu çalışma alışkanlığı kazandırmak
11. Öğrencilere, ekonomi hakkında yeterli bilgi vermek ve temel kurallarını kavratmak.
12. Öğrencilere turizmin, ülkemizin sosyal, ekonomik ve kültürel gelişmesindeki önemini kavratmak.
13. Öğrencilere daktilo ile yazma becerisi kazandırmak.
14. Kooperatif ve kooperatifçilik hakkında genel bilgiler vermek.

AÇIKLAMALAR :

1. Bu program pilot uygulaması yapılan okullara aittir, yalnız bu okullarda uygulanacaktır.
2. Bu dersle, kız ve erkek öğrencilerin bilgi ve istidatlarına uygun olarak çevrelerindeki ticaret faaliyetlerine uyumlarının sağlanmak amacıyla :
a. Çevredeki ticaret faaliyetlerini tanıma,
b. Ticaretin aile ve çevre ekonomisindeki yeri ve önemini öğretme,
c. İmkânların elverdiği ölçüde öğrencilerin ilgili bir proje üzerinde çalışmalarına yardımcı olma, onların ticarî ve ekonomik faaliyetleri yakından tanımalarına ve geliştirmelerine rehberlik etme yolu izlenecektir.
3. Ticaret dersinin ünite ve konuları, haftada 4 saatlik asıl ders olarak alınacağı gözönünde tutularak tespit edilmiştir.
4. Ticaret dersi, 4 saatlik asıl ders olarak seçildiğinde; ünite ve konular sınıflara göre derinliğine işlenecek, 2 saatlik yardımcı ders olarak seçilmesi halinde ise, konuların ağırlığı ve zaman faktörü gözönünde tutularak düzenlenip işlenecektir.
5. Ortaokul I., II. ve III. sınıfları için, Ticaret dersi ünite ve konuları ayrı ayrı tertip edilmiştir. Bu sınıflarda ele alınacak konuların hangi ağırlıkta işleneceği, bu dersi işleyecek öğretmenler tarafından tespit edilip plânlanacaktır.
6. Ortaokul I., II. ve III. sınıflarında Ticaret dersinin asıl veya yardımcı ders olarak seçilmesi halinde :
a. Okul ve çevrenin imkân ve özellikleri,
b. Öğrencilerin daha önce bu derse ait ünite ve konuları görmüşlük durumu,
c. Öğrenci ve sınıf seviyeleri,
d. Ünite ve konuların özellikleri,
dikkate alınarak işlenecektir.
7. Ticaret dersini asıl veya yardımcı ders olarak alan öğrencilerin bilgi, beceri ve davranışları yönünden yetiştirilerek üst öğretime veya hayata hazırlanmaları esas alınacaktır.

Öğrenciler bu derste edindikleri bilgi ve becerilerle ailesine, çevresine yardım ederek küçük yaştan itibaren yaşantısını daha iyi düzenlemeyi öğrenmiş olacaklardır.

8. Ticaret dersinin ünite ve konularının hepsinin ele alınarak işlenmesi şart değildir. Öğretmen; çevre ve okul imkânlarını, özelliklerini gözönünde bulundurarak gerekli gördüklerini ele alacaktır. Ünite ve konuların verilen sıraya göre işlenmesi zorunlu değildir. Bazı ünite ve konular çıkarılabileceği gibi, programda olmayan bazı ünite ve konular da eklenebilecektir.
9. Ticaret ünite ve konuları, özellikleri bakımından 6., 7. ve 8. sınıflarda sürekli ele alınabileceği gibi, bazıları da yalnız bir sınıfta işlenebilecektir. Öğretmen, öğrencilerin ve sınıf seviyelerinin, çevrenin ve okulun özelliklerini dikkate alarak ünite ve konuları plânlayacak ve uygulayacaktır.
10. Ticaret dersleri plânlanırken diğer derslerin öğretmenleri ile işbirliği yapılacak, konular bütün derslerle bağlantı kurularak işlenecektir.
11. Ticaret derslerine ticaret öğretmenleri gireceklerdir. Ticaret öğretmeni yoksa bu derse öncelik sırasına göre :
a. Ticaret dersini okutmak üzere Hizmet - İçi Eğitim kurslarıyla yetiştirilen öğretmenler,
b. Matematik öğretmenleri,
c. Bu alanda kurs görmüş, öğrenim yapmış, yetenekli ve konuya yatkın öğretmenler gireceklerdir.
12. Ticaret dersi ve konularının yapısı dolayısıyla sınıf içinde kullanılacak araç ve gereçlerin sınırlı olduğu ve bunların daha çok dış hayatta bulunduğu gözönünde tutulmalıdır.
13. İş çevreleriyle sıkı bir işbirliği kurmalıdır.
14. Bu konuda gerekli tedbirleri zamanında almalı ve öğretim yılı başında bir yıllık (uygulama, araştırma ve iş çevreleri ile temas) plânı hazırlamalı ve okul yöneticileri ile birlikte plânın zamanında uygulanması sağlanmalıdır.
15. Konuları mümkün olduğu kadar, projeler halinde tertipleyerek öğrencinin veya öğrenci gruplarının bizzat inceleme, araştırma ve uygulama yapmaları sağlanmalıdır.
16. Bu derste, iş ve çalışma ahlâkının öğrenciler tarafından iyice benimsenmesine önem verilmelidir. Alıcı ile satıcı arasındaki ilişkilerin doğruluk ve nezaket ilkelerine dayanması ve karşılıklı kazançlarını çevrenin ekonomik ve ticaret hayatını geliştirecek şekilde ayarlaması gerektiği öğrencilere her vesile ile aşılanmalıdır.
17. Bu dersi okutacak öğretmen, çevresindeki iş ve ticaret hayatını yeterince incelemiş olmalı; bazı alanlarda kendisine yardımcı olacak kimseleri bulmalı, onlarla işbirliği sağlamalıdır.

18. Ticaret belgelerinin tanımı yapılırken kullanılma yerleri, önemi, faydası üzerinde durulmalı, fakat şekil ezberciliğinden kesinlikle kaçınılmalıdır. Çeşitli sektörlerden elde edilen örnekler incelenirken ortak nitelikler belirtilmelidir. Ticaret senetlerinin diğerleriyle farkları açıklanmalıdır.

T İ C A R E T

(Ortaokul 1. Sınıf)

AÇIKLAMALAR :

1. Haftada 2 saat İş Hayatı ve Ticaret hakkında genel bilgiler.
2. Haftada 2 saat Daktilografi olarak yapılacaktır.

En az 8 daktilo masasının olması gereklidir. Öğrenciler için yeterli makina bulunmaması halinde 4 saat İş Hayatı ve Ticaret hakkında bilgiler detaylı olarak okutulacaktır.

KONULAR :

I. İş Hayatı ve Ticaret Hakkında Genel Bilgiler :

A. İş Hayatı.
B. İş Kolları :
 1. Tarım,
 2. Sanayi,
 3. Ticaret,
 4. Hizmet.
C. İhtiyaçlar (tanımı, çeşitleri ve özellikleri).
D. Tüketici :
 1. Tüketicinin tanımı ve özellikleri,
 2. Tüketiciyi satın almaya yönelten güdüler,
 3. Tüketiciyi isteklendirme yolları.
E. Ticaret :
 1. Tanımı ve önemi,
 2. Ticaret ahlâkı.
F. Ticarî İşletme :
 1. Tanımı, önemi,
 2. Ticarî işletmelerin sınıflandırılması :
  a. Gerçek Kişiler :
   (1) Tacir (1. sınıf tacirler, 2. sınıf tacirler),
   (2) Tanımı, hakları, sorumlulukları,
   (3) Esnaf (Tanımı).
  b. Tüzel Kişiler :
   (1) Şirketler (Tanımı, sınıflandırılması) :
    (a) Adi Şirketler :
    (b) Ticari Şirketler :
     1. Kollektif Şirketler,
     2. Adi Komandit Şirketler,
     3. Limited Şirketler,
     4. Anonim Şirketler,
     5. Hisseli Komandit Şirketler.
    (c) Kooperatif Şirketler.
   (2) Bankalar (Tanımı, çeşitleri, banka işlemleri),
   (3) Kamu Kurumları :
    (a) Ticaret ve Sanayî Odaları,
    (b) Esnaf Dernekleri,
    (c) Borsalar.
   (4) Kamu Kuruluşları.
G. Hal (Tanımı, özellikleri, sınıflandırılması) :
 1. Kullanma sınıflarına göre sınıflandırılması :
  a. Dayanıklı mallar,
  b. Tüketim malları.
 2. Üretim durumlarına göre sınıflandırılması :
  a. Hammaddeler,
  b. Yarı mamul maddeler,
  c. Mamul maddeler.
 3. Doğal kaynaklarına göre sınıflandırma :
  a. Bitkisel maddeler,
  b. Hayvansal maddeler,
  c. Madensel maddeler.
H. Türkiye'deki bugünkü kâğıt para sistemi :
 1. Para sisteminin bozulması :
  a. Enflasyonun tanımı, kurtulma çareleri,
  b. Develüasyon tanımı, nedenleri.
I. Gelir :
 1. Gelirin tanımı,
 2. Millî gelir tanımı,
 3. Fert başına düşen millî gelir.
J. Pazar (Tanımı, özellikleri, sınıflandırılması) :
 1. Tüketim malları pazarları,
 2. Endüstri malları pazarları.
K. Pazarlama (Tanımı, aşamaları, önemi) :
 1. Toplumsal açıdan önemi,
 2. İşletmeler açısından önemi.
L. Uluslararası pazarlar :
 1. Açık ve kapalı pazarlar,
 2. Ortak pazarlar.
M. Ticaret Belgeleri :
 1. Sipariş mektupları,
 2. Fatura (Bayağı Fatura),
 3. Parekende satış belgeleri,
 4. Gider pusulası,
 5. Üretici makbuzu,
 6. Serbest meslek makbuzu,
 7. Senet :
  a. Bayağı senet,
  b. Emre yazılı senet (Bono),
  c. Poliçe,
  d. Ciro,
  e. Çek (İsme yazılı taşıyana yazılı),
  d. Hisse senedi,
  e. Tahvil.
 8. Ücret bordrosu :
  a. Sigorta prim bildirgeleri,
  b. Muhtasar beyanname.
N. Ulaşım ve Depolama :
 1. Ulaşım :
  a. Kara Ulaşımı :
   1. Demiryolu ulaşımı (Yükleme senedi),
   2. Karayolu ulaşımı (Taşıma senedi).
  b. Deniz Ulaşımı :
   1. Ordino,
   2. Konşimento.
  c. Hava Ulaşımı (Kargo).
 2. Depolama (Önemi) :
  a. Ardiye,
  b. Antrepo,
  c. Umumi mağaza.

II. Daktilografi :

1. Daktilo öğrenmenin önemi ve faydaları.
2. Makina örtüsünün katlanması, kaldırılması, ders sonunda tekrar örtülmesi.
3. Makinanın temel parçalarının tanıtılması.
4. Makinaya kâğıt takıp çıkarmanın öğretilmesi.
5. Marj ayarı, şerit renk ayarı, satır aralık ayarlarının öğretilmesi.
6. Makina karşısında doğru oturuş şekli.
7. Standart Türk Klavyesinin önemi ve özellikleri.
8. Parmakların temel sıraya yerleştirilmesi.
9. Ellerin temel sıraya yerleştirilmiş vaziyette toptan kaldırılıp tekrar yerine getirilmesi.
10. Bakmadan sağ el yerinde iken sol elle şaryo koluna dokunma ve yerine gelme çalışmaları.
11. Sağ elle aralık çubuğuna vururken satır sonunda zile kulak vererek bakmadan şaryo atma çalışmaları.
12. Doğru ve çabuk vuruş tekniği (Temel sıradan uzaklaşmadan).
13. Temel sıra tuşlarının öğretimi.
14. Nokta ve büyük harf tuşlarının öğretilmesi.
15. Temel sıra cümle çalışmaları.
16. Üst-alt sırada sağ el, sol el, işaret parmağı ve diğer parmaklarla ilgili çalışmalar.
17. Klavyenin gözden geçirilmesi, sürat çalışmaları.
18. Cümleler, paragraf ve metinlerle sürat artırma ve temiz yazı çalışmaları.
19. Yanlışları bulma, yazıları değerlendirme ile ilgili uygulamaların yapılması.
20. Rakam, işaret ve sembollerle ilgili çalışmalar.

(Ortaokul 2 - VII. Sınıf)

Konular :

I. Muhasebe :

A. Muhasebe, tanımı, amacı.
B. Muhasebe kayıt usülleri :
1. Basit kayıt (Tek yönlü),
2. Muzaaf kayıt (Çift yönlü kayıt usulü).
C. Muhasebede defter tutma usulleri :
1. Bilanço esasına göre defter tutma :
a. Kimler bilanço esasına göre defter tutar,
b. Tutulacak defterler :
(1) Kasa defteri,
(2) Yevmiye (Günlük) defter,
(3) Defterikebir (Büyük) defter,
(4) Envanter ve bilanço defteri.
(Kısa bilgi verilecek, son sınıfta bilanço esasına göre defter tutulacak).
2. İşletme hesabı esasına göre defter tutma :
a. Kimler işletme hesabı esasına göre defter tutar,
b. Tutulacak defterler :
1. İşletme hesabı defteri :
(1) İşletme hesabı defterinde yer alan bilgiler, (Gider - gelir sahifeleri örneği).
(2) İşletme hesabı esasında envanter,
(3) Amortisman kayıtları,
(4) Ticarî kazancın hesaplanması,
(5) İşletme hesabı özeti (Hülasası),
(6) Günlük parekende satış ve hasılat defterinin tutulması.
D. Ticarî defterlerin tasdiki, ibraz ve saklanması.
E. Defter tutma kayıt nizamı :
1. Türkçe tutma zorunluluğu,
2. Mürekkep veya makina ile yazılacağı,
3. Boş satır bırakılmayacağı, sahifelerin yok edilemeyeceği,
4. Kayıt zamanı.

II. Ticaret Aritmetiği :

A. Oran, orantı, yüzde hesapları :
1. Doğru orantı,
2. Ters orantı,
3. Üçlü orantı,
4. Orantı örnekleri yüzde hesapları ile verilecek.
B. Maliyet ve satış fiyatı :
1. Maliyetin tanımı,
2. Satış fiatı tanımı,
3. K/Z tanımını
4. Maliyet üzerinde K/Z oranı verilerek satış fiatının bulunması,
5. Satış üzerinden K/Z oranı verilerek maliyetin hesaplanması.
C. Oranlı bölme :
1. Doğru oranlı bölme,
2. Ters oranlı bölme.
D. Faiz (Tanımı) :
1. Basit faiz (Formüllerin çıkarılması ve problemlerin çözülmesi),
2. Bileşik faiz (Logaritma cetvelinin kullanılması.
E. İskonto (Tanımı) :
1. Basit iskonto :
a. Dış iskonto (Ticarî iskonto),
Dış iskonto nominal değer, iskonto fiatı, müddet ve peşin değer,
b. İç iskonto (Tanımı),
c. Denk bono, ortalama vade ve ortak vadenin tanımı, formülü.
2. Bileşik iskonto (Kısaca bilgi verilecek).

III. Daktilografi :

1. Müddetli sürat artırma ve temiz yazı çalışmaları.
2. Karbonlu yazıların yazılması, silip düzeltilmesi.
3. Mumlu kâğıda yazılma şekli, düzeltilmesi, kontrolü.
4. On parmakla bakmadan yazmada sürat kazandırılması ve birinci sınıfta öğretilenlerin pekiştirilmesi çalışmaları.
5. Şerit değiştirme, makina temizliği.
6. Tabülatör kullanma, çizgi üzerinde yazı yazma.
7. Dilekçeler, iş yazışmaları, resmî yazışmalar ve TSE hazırlanan esaslar çerçevesinde öğretilmesi.

(Ortaokul 3. Sınıf)

Konular :

I. Muhasebe :

A. Bilanço Esasına Göre Defter Turma :
1. Bilanço (Genel bilgi, dönem başı ve sonu bilançoları).
2. Bilançoda hesapların gruplandırılması.
3. Hesap (Hesap kavramı, hesapların açılışı ve kapanışı).
4. Hesapların sınıflandırılması (Basit olarak) :
a. Kapital hesapları :
(1) Kapital hesabı,
(2) Yedek akçe hesabı,
(3) Karşılıklar hesabı.
b. Değer hesapları :
(1) Değişen değer hesapları :
(a) Kasa hesabı,
(b) Mal hesabı,
(c) Alacak senetleri,
(d) Aksiyon obligasyon hesabı.
(2) Sabit değer hesapları :
(a) Demirbaş hesabı,
(b) Binalar hesabı,
(c) Makinalar hesabı,
(d) Şerefiye hesabı,
(e) İmtiyaz hesabı.
c. Şahıs hesapları :
(1) Müşteriler,
(2) Muhtelif borçlular,
(3) Satıcılar,
(4) Muhtelif alacaklılar,
(5) Alacaklı bankalar,
(6) Borç senetleri.
d. Sonuç hesabı (Kâr/Zarar hesabı) :
(1) Genel giderler,
(2) Çeşitli giderler.
(3) Faiz, komisyon, iskonto,
(4) Geçici K/Z.
e. Aktif ve pasif düzenleyici hesaplar :
(1) Reeskont,
(2) Peşin kira,
(3) Devredilen kırtasiye,
(4) Amortisman (Sabit değerlerde anlatılacak).
f. Nazım hesaplar.
5. Envanter :
a. Muhasebe içi envanter,
b. Muhasebe dışı envanter.
B. Mizanlar (Sağlama) :
1. Aylık sağlama,
2. Genel geçici sağlama,
3. Genel kesin sağlama.
C. Sene sonu bilançosunun çıkarılması, K/Z cetveli düzenlenmesi ve hesapların kapatılması.
D Muhasebede yalnışların aranması ve düzeltilmesi.
E. Yıllık gelir vergisi beyannamesinin doldurulması.

II. Turizmin Tanımı, Önemi, Yurt Ekonomisine Katkısı (Görünmeyen İhracat Olması) :

A. İnsanları turistik çalışmalara yönelten faktörler :
1. Merak,
2. Din,
3. Kültür ve eğitim,
4. Dinlenme ve eğlenme,
5. Spor,
6. Tedavi ve diğer nedenler.
B. Turizm arzına etki eden faktörler :
1. Doğal veriler :
a. İklim,
b. Şifalı sular,
c. Bitki örtüsü,
d. Deniz, göl, akarsular.

2. Arkeolojik ve tarihi eserler :
a. Müzeler,
b. Camiler,
d. Kayalar.
3. Ekonomik ve sosyal veriler :
a. Fuarlar,
b. Sergiler,
c. Panayırlar,
d. Kongre ve konferanslar,
e. Festivaller,
g. Sportif faaliyetler.

C. Turizmde ulaştırma :
1. Ulaştırmanın turizmdeki yeri,
2. Ulaştırma türleri.

D. Turizmde ulaştırma :
1. Ulaştırmanın turizmdeki yeri,
2. Ulaştırma türleri.

E. Türkiye'de turizm kuruluşları :
1. Resmi kuruluşlar,
2. Özel kuruluşlar,
3. Ticari amaçla kurulan turizm kurumları :
a. Otel,
b. Motel,
c. Pansiyon,
d. Kamp,
e. Tatil köyleri.

F. Yurdumuzun belli başlı turistik yerleri tanıtılacak (Yakın çevreden başlıyarak).

III. Daktilografi :

1. Müddetli sürat ve temiz yazı çalışmaları.
2. 2. sınıfta öğretilen iş ve resmi yazışmaların geliştirilmesi ve tekrarı.
3. İş ve ticaret hayatında kullanılan basılı evrakların düzenlenmesi.
4. Daktilo ile resim yapma tekniği kısa bir uygulama ile gösterilecektir.

TARIM

Amaçlar :

1. Öğrencilerde, tabiata ve toprağa sevgi uyandırmak.
2. Tarım çalışmaları sırasında ilgi ve yetenekleri beliren öğrencileri, ülkemiz ihtiyaçlarını karşılayan verimli bir alan olan, tarımı seçmeye heveslendirmek.
3. Öğrencilere; aynı amaç için yardımlaşarak çalışma alışkanlığı kazandırmak.
4. Öğrencilere, bugünkünden daha iyi bir hayatı kendi gücü ve emeği ile sağlayabilmesi için, ihtiyaçlarını giderecek becerileri kazandırmak.
5. Öğrencilere; bilimsel düşünme ve araştırma, bilimsel yöntemleri tanıma, kullanma, çevresinde uygulama tutum ve davranışı kazandırmak.
6. Öğrencileri; tarım işlerinde çalıştırarak çevrenin toprak verimi, tarım şartları ve imkânları hakkında aydınlatmak.
7. Öğrencilerde; çevrenin tarım şartlarını ve imkânlarını daha üst düzeye çıkarma isteği uyandırmak.
8. Öğrencilere; çevresinde yetişen ve ekonomik değeri olan bitki ve hayvanları yetiştirebilme alışkanlığı kazandırmak.
9. Öğrencilere; çevredeki tarım faaliyetleri ile yetiştirilen bitkisel ve hayvansal ürünleri tanıtmak, üretim yollarını öğretmek.
10. Öğrencilere; çevrede bulunmayan fakat yetiştirilmesi mümkün olan bitki ve hayvan çeşitlerini tanıtmak, üretim yollarını öğretmek.
11. Öğrencilere; yetiştirilen ürünlerin pazarlama ve değerlendirme yollarını öğretmek.

Açıklamalar :

1. Bu program pilot uygulaması yapılan okullara aittir, yalnız bu okullarda uygulanacaktır.

2. Bu dersle, kız ve erkek öğrencilerin ilgi ve istidatlarına uygun olarak çevrelerindeki tarım faaliyetlerine uyumlarının sağlanması dikkate alınarak :

a. Çevredeki tarım faaliyetlerini tanıtma,

b. Tarımın, aile ve çevre ekonomisindeki yeri ve önemini öğretme,

c. İmkânların elverdiği ölçüde öğrencilerin konu ile ilgili bir proje üzerinde çalışmalarına yardımcı olmak, onların tabiatı koruma ve geliştirme çalışmalarına rehberlik etme yolu izlenecektir.

3. Tarım dersinin ünite ve konuları haftada (4) saatlik asıl ders olarak alınacağı gözönünde tutularak tespit edilmiştir.

4. Tarım dersi 4 saatlik asıl ders olarak seçildiğinde, ünite ve konular sınıflara göre derinliği; 2 saatlik yardımcı ders olarak seçilmesi halinde ise, konuların ağırlığı; zaman faktörü gözönünde tutularak düzenlenip işlenecektir.

5. Ortaokul I., II. ve III. sınıfları için, Tarım dersi ünite ve konuları ayrı ayrı tespit edilmiştir. Bu sınıflarda ele alınacak konuların hangi ağırlıkta işleneceği, bu dersi işleyecek öğretmenler tarafından tespit edilip plânlanacaktır.

6. Ortaokul I., II. ve III. sınıflarında tarımın asıl veya yardımcı ders olarak seçilmesi halinde :

a. Okul ve çevrenin imkân ve özellikleri,

b. Öğrencilerin daha önce bu derse ait ünite ve konuları görmüşlük durumu,

c. Öğrenci ve sınıf seviyeleri,

d. Ünite ve konuların özellikleri,

dikkate alınarak işlenecektir.

7. Tarım dersini asıl veya yardımcı ders olarak alan öğrencilerin bilgi, beceri ve davranışları yönünden yetiştirilerek üst öğretime veya hayata hazırlanmaları esas alınacaktır.

Bu derste öğrenciler okulda edindiği bilgi ve becerilerle ailesine, çevresine yardım ederek küçük yaştan itibaren kendi hayatını ve çevresini daha iyi bir şekilde düzenlemeyi öğrenmiş olacaklardır.

8. Tarım dersinin ünite ve konularının hepsinin ele alınarak işlenmesi şart değildir. Öğretmen, çevre ve okul imkânlarını, özelliklerini gözönünde bulundurarak gerekli gördüklerini ele alacaktır. Ünitelerin verilen sıraya göre işlenmesi zorunlu değildir. Bazı üniteler çıkarıldığı gibi, programda olmayan bazı üniteler de eklenebilecektir. Okuldaki tarım çalışmalarının çevre için örnek teşkil edecek ve çevreye yenilikler getirecek şekle konmasına gayret edilmeli.

9. Tarım ünite ve konuları, özellikleri bakımından 6., 7. ve 8. sınıflarda sürekli ele alınacağı gibi, bazıları da yalnız bir sınıfta işlenebilecektir. Öğretmen, öğrencilerin ve sınıfın seviyesini, çevrenin ve okulun özelliklerini dikkate alarak plânlayacak ve uygulayacaktır.

10. Tarım dersinin mevsimlere ve iklim şartlarına göre uygulamalı olması için okul içinde ve dışında gerekli tedbirler alınacaktır.

Tarım alanlarında çalışılamadığı günlerde işlikte veya okulun iş yapmaya elverişli yerlerinde çalışma yapılacaktır. (Örneğin, sera, saksı, akvaryum, teraryum, ensektasyum, kolleksiyon vb. çalışmalar).

11. Tarım dersleri plânlanırken diğer derslerin öğretmenleri ile işbirliği yapılacak, bütün derslerle bağlantı kurularak işlenecektir.

12. Tarım derslerine tarım öğretmenleri gireceklerdir. Tarım öğretmeni yoksa, bu derse öncelik sırasına göre :

a. Tarım dersini okutmak üzere Hizmet - İçi Eğitim Kurslarıyla yetiştirilen öğretmenler,

b. Fen Bilgisi öğretmenleri,

c. Bu alanda kurs görmüş, çevresinde kendisini kabul ettirmiş yetenekli öğretmenler gireceklerdir.

13. Tarım dersinde okul uygulama bahçesi çalışmalarına gerekli önem verilecek ve bu dersin uygulamalı olarak yapılmasına özen gösterilecektir.

14. Tarım derslerinde kullanılan alet ve makinaların kullanılması, bakımı, onarımı öğretilecek, herhangi bir kaza ihtimaline karşı gerekli tedbirler alınacaktır.

15. Öğrencilere zirai mücadelede kullanılan ilaçlar tanıtılacak, bunların nasıl kullanılacağı ve korunma yolları öğretilecektir.

16. Tarım dersi için gerekli olan araçların okula demirbaş olarak sağlanması esastır. Ancak, kazma, kürek, bel, çapa, tırmık gibi araçlar, geçici olarak öğrenciler tarafından evlerinden getirilebilecektir.

17. Tarım faaliyetlerinde öğretmenin yalnız bilgi ve becerikliliğiyle kalmayarak çevrede bu hususta yetenekli uzman kişilerden de faydalanılmalıdır.

18. Okulun, tarla, bağ ve bahçe işlerinin sıkışık olduğu ve öğrenci gücünün yetmediği zamanlarda çevrede çalışan kimselerden de yardım istenmelidir.

19. Yaptırılacak bütün çalışmalarda baştan savmalık e gelişi güzellikten öğrenciler korunmalı, onlara temiz ve iyi iş yapma, düzenli çalışma alışkanlığı kazandırılmalıdır.

20. Öğrencilerin çevrelerinde tarım işlerine bağlanmalarını ve bu işlerde bir üretici olarak çalışma alışkanlığı kazanmalarını teşvik için, uygun mevsimlerde aynı okul öğrencileri veya bölgedeki okulların öğrencileri arasında ürün ve hayvan sergileri düzenlenmeli, öğrenciler arasında yetiştirdikleri ürün ve hayvanların verimi ile kalite değerlendirilmesi amacıyla zaman zaman yarışmalar düzenlenmelidir.

(Ortaokul 1. Sınıf)

Üniteler :

I. Evimizin, Okulumuz Bahçesinin Tertip ve Düzeni.
II. Çevremizin Tarım Durumunun İncelenmesi.
III. Çevremizin Ağaçlık ve Ormanlık Bölgeleri.
IV. Çevremizde Yetişen Başlıca Ürünler.
V. Genel Tarla Tarımı.
VI. Bağ - Bahçe Tarımı.
VII. Tarım Alet ve Makinaları.
VIII. Hayvancılık.
IX. Küçük Evcil Hayvanlar.
X. Gıda Muhafaza ve Kıymetlendirme.

(Ortaokul 1. Sınıf)

I. Evimizin, Okulumuzun Bahçesinin Tertip ve Düzeni :

1. Çiçek ve sebze ekilecek, meyve ağaçları dikilecek bölümlerin saptanması.
2. Bu bölümlerin plân ve krokilerinin yapılması.
3. Bahçe etrafının çevrilmesi.
4. Ev ve okulumuzda mevsimine uygun çiçeklerin yetiştirilmesi.
5. Okulda yetiştirilen çiçek, sebze ve meyvelerin etiketlenmesi listelerinin yapılması.
6. Okul sahasında uygun yerlere çardak yapılması.

II. Çevrenin Tarım Durumunun İncelenmesi :

1. Çevrede yetişen ürünlerin çeşitleri.
2. Çevrede yetiştirilen hayvanlar ve bunlardan elde edilen faydalar.
3 Çevrenin tarım bakımından belirgin özelliği.

III. Çevremizin Ağaçlık ve Ormanlık Bölgeleri :

1. Ağaçlık ve ormanlık bölgelerin çevremize faydaları :
   a. Toprağa ihtiyacı olan nemliliği sağlarlar,
   b. Rüzgâr, yağmur ve sellerin sebep olduğu toprak aşınmalarının önüne geçerler,
   c. Çevremize güzellik verir, çevremiz halkına gezme yeri sağlarlar,
   d. Çevremiz kuşlarına ve hayvanlarına barınacak yer ve gölgelik sağlarlar,
   e. Kereste ve odun elde edilmesine yararlar.
2. Çevremizde bulunan ağaçlık ve ormanlardaki ağaçların çeşitleri :
   a. Ağaçların bakımı, ağaç dikimi,
   b. Ağaçlara musallat olan böceklerle savaş.
3. Çevremizdeki ağaçlık bölgelerin ve ormanların korunması :
   a. Ateş yakmaktan sakınmak,
   b. Ağaçların dallarını kesmemek,
   c. Fidanları sökmemek,
   d. Keçi otlatmamak,
   e. Soymuk çıkarmamak, (bunun ağaçlara zararları).
4. Orman ve fundalık yangınlarına karşı alınacak tedbirler.

IV. Çevremizde Yetişen Başlıca Ürünler (Buğday, pamuk, tütün vb.) :

1. Toprağımızın dönümünden ne kadar ürün alıyoruz? Bunu nasıl hesaplarız?
2. Ekim için toprağın hazırlanması :
   a. Çevremiz ürünlerinin tohumlarını ne suretle elde ediyoruz?
   b. Tohum yatağının hazırlanmasında ne gibi işler yapılıyor? Bunların sırası.
3. Tohumun temizlenmesi ve bu alanda kullanılan aletler.
4. Çevremizdeki ürünlerin hastalıkları, bunların ekonomik zararları, bunlarla savaş.
5. Ürün kaldırma - orak ve harman - imece.
6. Ürünlerin ambarlanması ve orada bakılması. (Çeşitli ambarlama yolları).
7. Ürün satışı - ürün alıcıları, Toprak Mahsulleri Ofisi, çeşitli kooperatifler.

V. Genel Tarla Tarımı :

1. Toprağın önemi ve tanınması.
2. Toprağın oluşumu ve yapısı.
3. a. Toprağı teşkil eden maddeler,
   b. Mineral ve kayaların ayrışma ve parçalanması,
   c. Toprağın oluşumuna etki eden faktörler,
   d. Toprağın sınıflandırılması.
4. Toprağın özellikleri :
   a. Toprağın fiziksel özellikleri,
   b. Toprak kolloidleri ve toprağın organik maddeleri,
   c. Toprak su ilişkileri,
   d. Toprağın kimyasal özellikleri,
   e. Toprağın biyolajik özellikleri.
5. Gübre ve gübrelemenin önemi :
   1. Gübre çeşitleri :
      a. Çiftlik gübresi,
      b. Yeşil gübre,
      c. Kimyasal (sunî) gübreler.
6. Tarla tarımında tohumluk :
   a. Tohumluk nedir? Tanımı,
   b. İyi tohumlukta aranan özellikler,
   c. Tohumlukların temini.

VI. Bağ - Bahçe Tarımı :

1. Çevremizde yetişen meyve çeşitleri :
   a. Çevremizde yetiştirilen meyve çeşitlerinin tanıtılması, ekonomik önemi ve insan beslenmesindeki yeri,
   b. Meyve bahçesi kurulmadan önce gözönünde tutulacak faktörler,
   c. Çeşitli meyve fidanlarının yetiştirilmesi; aşılama ve aşı çeşitleri, fidanların bakım ve sökümleri,
   d. Meyve bahçelerinin kurulması, dikim şekilleri ve fidanların dikimi,
   e. Meyve bahçelerinde bakım işleri, (Budama, toprak işleme, sulama, gübreleme, hastalık ve zararlılarla mücadele),
   f. Meyvelerde olgunluk, hasat ve pazarlama.
2. Çevremizde yetiştirilen sebze çeşitleri :
   a. Çevremizde yetiştirilen sebze çeşitlerinin tanıtılması, ekonomik önemi ve insan beslenmesindeki yeri,
   b. Sebze bahçesi kurulmadan önce gözönünde tutulacak faktörler,
   c. Sebze bahçelerinde toprak hazırlığı ve gübreleme,
   d. Sebzecilikte üretme şekilleri,
   e. Sebzecilikte tohum ve önemi,
   f. Sebzecilikte tohum ekme şekilleri,
   g. Sebze fideleri, yetiştirilmesi, şaşırtılması ve yerlerine dikilmesi,
   h. Sebzecilikte su ve sulama,
   i. Sebzecilikte turfandacılık ve turfandacılık tesisleri, (Yastık, sera, vb.).

VII. Tarım Aletleri :

1. Çevremizde kullanılan tarım alet ve makinalarının tanıtılması :
   a. Toprağı işleyen aletler,
   b. Ekim alet ve makinaları,
   c. Bakım alet ve makinaları,
   d. Tarımsal mücadele alet ve makinaları,
   e. Hasat - harman alet ve makinaları,
   f. Tohumluk hazırlama alet ve makinaları,
   g. Ürün taşımada kullanılan araçlar.
2. Tarım alet ve makinalarındaki gelişmeler.
3. Kullanılan tarım alet ve makinalarının bakım ve korunması.
4. Traktör; tanımı, bakımı, kullanılması ve muhafazası.
5. Tarım alet ve makinalarının temin edileceği yerler (T. Z. D. K. ve diğer kuruluşlar).

VIII. Hayvancılık :

1. Genel hayvancılık :
   a. Türkiye ekonomisinde hayvancılığın yeri ve önemi; yurdumuzdaki durumu,
   b. Evcil hayvanların ve evcil hayvanın zoolojik sistemdeki yeri,
   c. Evcil hayvanların meydana gelişi,
   d. Zootekni'nin tanımı ve bölümleri,
   e. Irk ve ırkların bölümleri.

f. Çiftlik hayvanlarında üreme,
g. Mendel kaideleri,
h. Damızlık seçimi,
ı. Çiftlik hayvanlarının yetiştirilmesi, ve yetiştirilme metodları,
j. İlk defa damızlıkta kullanma yaşlarıyla damızlık süreleri,
k. Sığır, koyun ve keçilerde sağım ve sağım metodları,
l. Hayvancılıkta tutulan kayıtlar,
m. Çiftlik hayvanlarının bakımı ve yemlenmesi,
n. Hayvan barınakları (Ahırlar, ağıllar),
p. Yardımcı tesisler (Yem siloları, padokslar, gübrelikler, ot hangarları ve yem ambarları),
r. Çevremizde yetiştirilen hayvanlar,
s. Hayvancılık için çeşitli krediler, panayırlar, pazarlar, fuarlar, hastalıkları ve korunma çareleri.

2. Küçük evcil hayvanlar (Kümes hayvanları, arıcılık, ipekböcekçiliği, tavşancılık) :
a. Kümes hayvanlarının ekonomik önemi ve yurdumuzdaki durumu,
b. Kuluçka, damızlık ve yumurtaların özellikleri,
c. Doğal ve sunî kuluçka ile civciv üretimi,
d. Gelişme ve yumurtlama dönemlerinde bakım ve beslenme,
e. Önemli hastalıklar ve korunma tedbirleri.

X. Gıda Muhafaza ve Kıymetlendirme :

1. Gıdalarımız hakkında genel bilgi :
a. Gıdalarımızın insan beslenmesindeki önemi ve yeri,
b. Temel gıda maddeleri, (Et, süt, un, şeker, yağ, sebze ve meyveler),
c. Gıda maddelerinin bozulma nedenleri :
(1) Fiziksel nedenler (Isı ve ışık),
(2) Kimyasal nedenler (Kabuk zedelenmeleri ile meydana gelenler),
(3) Biyolojik nedenler (Küf mantarları, mayalar ve bakteriler).
d. Gıdaların nasıl dayanıklı hale getirileceği :
(1) Isıtarak (Sütün pastörüze edilmesi),
(2) Soğuk havada saklama (Elmanın soğuk hava depolarında saklanması),
(3) Konserve ederek (Fasulye konservesi),
(4) Kurutarak (Bazı sebze ve meyvelerin kurutulması),
(5) Tuzlama ve salamura yaparak (Turşu, zeytin salamurası),
(6) Salça, tarhana ve bulgur yapımı,
(7) Şarap ve sirke yapımı.

2. Sütçülük :
a. Sütün tanımı (İnek, koyun, keçi ve manda sütü hakkında genel bilgi),
b. Süt mamülleri :
(1) Pastörüze süt,
(2) Yoğurt (Evde ve madrada yapılışı),
(3) Tereyağı (Yoğurttan ve kremadan ayrı ayrı yapılması),
(4) Peynir (Beyaz peynir, kaşarı eritme peyniri ve lor).
c. Ev ihtiyacı için pratik yoğurt, tereyağı, peynir yapımı ve saklanması.

(Ortaokul 2. Sınıf)

Üniteler :

I. Uygulama Bahçesi Çalışmaları.
II. Toprak Muhafaza ve Sulama.
III. Meteoroloji.
IV. Bağ - Bahçe Tarımı.
V. Hayvancılık.
VI. Küçük Evcil Hayvanlar.
VII. Su Ürünleri.
VIII. Gıda Muhafaza.
IX. Kooperatifçilik ve Pazarlama.

(Ortaokul 2. Sınıf)

I. Uygulama Bahçesi Çalışmaları :

1. Tarım işliğinin düzenlenmesi, tarım aletlerinin bakım ve onarımı, hizmete hazır hale getirilmesi.
2. Okul bahçesi ve uygulama alanlarının düzenlenmesi.
3. Bahçe ve tarım alanının plân ve krokilerinin yapılması.
4. Bahçe toprağının ekim ve dikim için hazırlanması.
5. Bahçenin çitlenmesi, duvar ve kapısının onarımı.
6. Bahçeye dikilecek fidan ve ekilecek tohumun temini.
7. Dikim ve ekim işleri :
a. Fidan dikimi,
b. Sebze fidelerinin yetiştirilmesi ve dikimi,
c. Çiçek fidelerinin yetiştirilmesi ve dikimi.
8. Yetiştirilen sebze ve çiçeklerden tohum elde edilmesi.
9. Çeşitli tarla bitkileri tohumlarının ekilmesi ve bakımları.
10. Arıcılık, tavukçuluk, balıkçılık, ipek böcekçiliği vb. çalışmaları.

II. Toprak Muhafaza ve Sulama :

1. Toprak muhafaza nedir? Önemi ve faydaları.
2. Yanlış toprak işlemenin meydana getireceği zararlar.
3. Erezyon nedir? Sebepleri ve çeşitleri :
a. Su erezyonu,
b. Rüzgâr erezyonu,
c. Erozyona karşı alınacak önlemler.
4. Sulama, önemi ve metodları :
a. Salma ve karışık usulü,
b. Yağmurlama usulü,
c. Sızdırma damlama usulü.
5. Direnaj ve önemi.
6. Ekim nöbeti ve önemi.
7. Toprak işleme, çeşitleri ve faydaları.

III. Meteoroloji :

1. Meteorolojinin tanımı.
2. Meteorolojik olaylar ve tarıma etkisi.
3. İklim ve iklim çeşitleri.
4. Meteoroloji teşkilâtının tanımı.
5. Rasat yerinin seçilmesi.
6. Rasat aletleri.
7. Rasat aletlerinin kullanılması.
8. Rasatın tarım yönünden değerlendirilmesi.
9. Çevremizde bulunan meteoroloji tesislerinin incelenmesi.

IV. Bağ - Bahçe Tarımı :

1. Meyvecilik :
a. Çevremizde yetiştirilen önemli meyve türlerinin tanıtılması :
(1) Şeftali,
(2) Elma,
(3) Armut,
(4) Kaysı,
(5) Erik,
(6) Kiraz ve vişne,
(7) Portakal, mandalin, limon,
(8) Zeytin,
(9) İncir,
(10) Fındık,
(11) Çay,
(12) Antep Fıstığı,
(13) Muz,
(14) Ceviz,
(15) Badem.

Yukarıdaki meyve türlerine ait bahçelerin kurulması, bahçede yapılacak bakım işleri, önemli çeşitleri, hastalık ve zararlıları ile mücadele, hasat sınıflandırma, ambalaj ve pazarlama konuları anlatılacaktır. (Bölgede yetiştiriciliği ve ekonomik yönden önemi fazla olan meyve türlerine ağırlık verilecektir).

2. Sebzecilik :
a. Sebzenin tarifi, sebzelerin insan beslenmesinde kullanılan kısımlarına göre sınıflandırılması,
b. Domates,
c. Biber,
d. Patlıcan,
e. Hıyar,
f. Havuç,
g. Turp,
h. Pırasa,
i. Soğan,
j. Sarımsak,
k. Lahana,
l. Ispanak,

m. Enginar,
n. Karnıbahar,
o. Kavun - karpuz,
t. Fasulye - bezelye,
p. Kabak,
r. Nane - maydonoz.

Yukarıda sebze türlerinin bitkisel özelliği, ekonomik değeri, çeşitleri, yetiştirilmesi, hasat, ambalaj ve pazarlaması ile hastalık ve zararlıları ile mücadele yöntemleri anlatılacaktır. (Bölgede yetiştiriciliği ve ekonomik yönden önemi fazla olan sebze türlerine ağırlık verilecektir).

V. Hayvancılık (Özel Hayvancılık) :

1. Koyun yetiştiriciliği :
a. Koyun yetiştiriciliğinin önemi ve yurdumuzdaki durumu,
b. Koyunlarda vücut yapısının incelenmesi. (Et, süt, yapağı verimi bakımından),
c. Yerli ve kültür ırkı koyunlar,
d. Koyunculukta yetiştirme işleri (Damızlık seçimi, damızlık yaşı, damızlıkta kullanma süresi, koç katımı),
e. Koyunlarda gebelik ve kuzulama,
f. Koyunların bakım ve beslenmesi (Koç, koyun, toklu, kuzuların bakım ve yemlenmesi),
g. Koyunlarda sağım usülleri, temiz ve bol süt elde edilmesi,
h. Çevremizde, yetiştirilen koyun ırkları,
i. Koyunlarda kırkım işleri,
j. Yapağının sınıflandırılması ve muhafazası,
k. Yün ile yapağının farkları,
l. Yünün temizlenmesi, taranması, bükülmesi, boyanması ve çeşitli maksatlar için kullanılması. (Çevrede yünün ve hayvan kıllarının hangi maksatlar için kullanıldığı incelenecektir),
m. Koyun ağılları,
2. Keçi yetiştiriciliği :
a. Keçi yetiştiriciliğinin önemi, yurdumuzdaki durumu,
b. Keçi ırkları (Kıl, tiftik ve süt keçileri),
c. Yetiştirme işleri (Damızlık seçimi ve damızlık çağları),
d. Keçilerin bakım ve yemlenmesi,
e. Çevremizde yetiştirilen keçi ırkları,
f. Keçilerden elde edilen ürünlerin değerlendirilmesi,
g. Başlıca koyun ve keçi hastalıklarının tanınması ve korunma çareleri.

VI. Küçük Evcil Hayvanlar :

1. Tavukçuluk :
a. Tavukçuluğun önemi ve durumu,
b. Tavuk ırkları (yerli ve kültür ırkları),
c. Yumurta üretimi ile ilgili organlar ve çalışmaları,
d. Gelişme döneminde civciv ve piliçlerin bakım ve beslenmesi,
e. Yumurtalama döneminde tavukların bakım ve beslenmesi,
f. Tavuklarda damızlık seçimi :
(1) Yumurtlayan ve yumurtlamayan tavukların ayırt edilmesi,
(2) Yumurta ve et yönlü tavukların seçiminde aranan özellikler.
g. Kuluçka makinaları ile civciv üretme :
(1) Kuluçkaya konacak yumurtaların özellikleri,
(2) Makinaların çalıştırılması,
(3) Çıkan civcivlere yetiştiriciye ulaşıncaya kadar yapılacak işler.
h. Kümesler :
(1) Kümes yerinin seçimi,
(2) Kümesin inşaası,
(3) Kümes tipleri (Açık, kapalı kafeste ve yerde gibi).
i. Başlıca tavuk hastalıkları ve mücadelesi.
2. Hindi, kaz ve ördek yetiştiriciliği.
(Tavukçuluk konusu işlenirken izlenen sıraya uyulacaktır).

VII. Su Ürünleri :

1. Su ürünlerinin insan beslenmesinde ve yurt ekonomisindeki yeri ve önemi.
2. Su ürünleri yetiştiriciliği :
a. Deniz ürünleri,
b. Tatlı su ürünleri,
c. Tarla balıkçılığı.
3. Su ürünlerinin değerlendirilmesi.

VIII. Gıda Muhafaza :

1. Gıda maddeleri bileşimi hakkında genel bilgi :
a. Su,
b. Karbonhidratlar,
c. Azotlu maddeler (Protein),
d. Yağlar.
2. Gıda maddelerini dayanıklı hale getirme metodları :
a. Soğuk hava depolarında ve daha küçük soğutma cihazlarında saklama,
b. Dondurarak saklama,
c. Isıtarak (Pastörüze ve sterilize),
d. Tuzlayarak ve ekşiterek saklama (Turşuların yapımı),
e. Şekerle saklama (Reçel ve marmelat),
f. Kurutarak saklama (Üzüm, incir, kayısı, fasulye, biber, patlıcan, bamya vb.),
g. Bölgelerin özelliğine göre saklama (Örnek olarak zeytin salamurası).

IX. Kooperatifçilik ve Pazarlama :

A. Kooperatifçilik :
1. Kooperatifçiliğin tanımı ve önemi,
2. Kooperatifçiliğin faydaları :
a. Küçük köylü işletmeleri,
b. Küçük köylü işletmelerinin faydalı ve mahsurlu yönleri,
c. Mahsurlu yönlerin kooperatifçilik yönü ile giderilmesi.
3. Kooperatifçiliğin tarihçesi :
a. Diğer ülkelerde gelişmesi :
(1) İngiltere'de,
(2) Fransa'da,
(3) Almanya'da.
b. Türkiye'deki gelişmeler :
(a) Loncalar,
(b) Memleket sandıkları,
(c) Kooperatifler.
4. Kooperatif ilkeleri :
a. Serbest giriş,
b. Demokratif yönetim,
c. Sermayeye belirli faiz verilmesi,
d. İşletme fazlasının ortaklara uygun olarak dağıtılması,
e. Kooperatifçilik eğitiminin geliştirilmesi,
f. Kooperatiflerde işbirliği.
5. Kooperatifin dernek ve şirketlerden farkları :
a. Dernek yönünden :
b. Şirketler yönünden :
(1) Amaçtaki farklılıklar,
(2) Yönetim biçiminde farklılıklar,
(3) Ortaklarla ilişkiler yönünden farklılıklar.
6. Kooperatif çeşitleri :
a. Tek amaçlı kooperatifler :
(1) Üretim kooperatifleri,
(2) Tüketim kooperatifleri,
(3) Kredi kooperatifleri.
b. Çok amaçlı kooperatifler :
(1) Tarım satış ve işletme kooperatifleri,
(2) Köy kalkınma kooperatifleri.
7. Tarımsal kooperatiflerin tanımı ve doğma nedenleri,
8. Tarımsal kooperatiflerin ana bölümleri :
a. Tarımsal donatım kooperatifleri,
b. Tarım pazarlama (Satış) kooperatifleri,
c. Tarım kredi kooperatifleri.
9. Yurdumuzdaki önemli tarımsal kooperatifler :
a. Köy kalkınma kooperatifleri,
b. Tarım satış kooperatifleri,
c. Tarım kredi kooperatifleri,
d. Toprak - su kooperatifleri,
e. Çay üretim kooperatifleri,
f. Orman köylerini kalkındırma kooperatifleri,
g. Su ürünleri kooperatifleri,
h. Hayvan üreticileri tedarik ve pazarlama kooperatifleri.
10. Tarım kooperatiflerinin organları ve çalışmaları :
a. Genel kurul,
b. Yönetim kurulu,
c. Denetim kurulu,
d. Müdür,
e. Çalışma programı ve iş plânının hazırlanması.

11. Okul kooperatiflerinin kurulması ve çalıştırılması (Okul kooperatifleri yönetmeliğine göre uygulama).

B. Pazarlama :

1. Pazarlamanın tanımı ve önemi,
2. İyi bir pazarlamanın faydaları ve önemi :
   a. İş gücünü değerlendirmesi,
   b. Ürün kalitesini yükseltmesi,
   c. Ürünlerin iyi değerlendirilmesi,
   d. Fiat dalgalanmalarının önlenmesi,
   e. Pazarlama masraflarını azaltması,
   f. Dış satımı teşvik ve döviz sağlaması.
3. Pazarlamanın teknik ve elektronik yönleri :
   a. Teknik yönleri,
   b. Ekonomik yönleri.

(Ortaokul 3. Sınıf)

Üniteler :

I. Uygulama Bahçesi Çalışmaları.
II. Özel Tarla Tarımı.
III. Meteoroloji.
IV. Bağ - Bahçe Tarımı.
V. Hayvancılık.
VI. Küçük Evcil Hayvanlar.
VII. Gıda Muhafaza.
VIII. Kooperatifçilik ve Pazarlama.

(Ortaokul 3. Sınıf)

I. Uygulama Bahçesi Çalışmaları :

1. Tarım işliğinin düzenlenmesi, tarım aletlerinin bakım ve onarımı, hizmete hazır hale getirilmesi.
2. Okul bahçesi ve uygulama alanlarının düzenlenmesi.
3. Bahçe ve tarım alanının plân ve krokilerinin yapılması.
4. Bahçe ve toprağının ekim ve dikim için hazırlanması.
5. Bahçenin çitlenmesi, duvar ve kapısının onarımı.
6. Bahçeye dikilecek fidan ve ekilecek tohumun temini.
7. Dikim ve ekim işleri :
   a. Fidan dikimi,
   b. Sebze fidelerinin yetiştirilmesi ve dikimi,
   c. Çiçek fidelerinin yetiştirilmesi ve dikimi.
8. Yetiştirilen sebze ve çiçeklerden tohum elde edilmesi.
9. Çeşitli tarla bitkileri tohumlarının ekilmesi ve bakımları.
10. Arıcılık, tavukçuluk, balıkçılık, ipek böcekçiliği vb. çalışmaları.

II. Özel Tarla Tarımı :

1. Özel tarla tarımına giriş.
2. Buğdaygillerin (Hububat) yetiştirilmesi :
   a. Buğday,
   b. Arpa,
   c. Yulaf,
   d. Mısır.
3. Yemeklik baklagillerin yetiştirilmesi :
   a. Nohut,
   b. Mercimek,
   c. Fasulye.
4. Ticaret ve endüstri bitkileri :
   a. Şeker pancarı,
   b. Patates,
   c. Ayçiçeği,
   d. Soya,
   e. Pamuk,
   f. Tütün.
5. Baklagil yem bitkileri yetiştirilmesi :
   a. Yonca,
   b. Fiğ,
   c. Korunga,
   d. Diğer baklagil yem bitkilerinin tanıtılması.
6. Buğdaygil yem bitkilerinin yetiştirilmesi (Ayrıklar, bromlar, yumaklar).
7. Çayır ve meralardan faydalanma.

III. Meteoroloji :

1. Meteorolojik kayıtlarda kullanılan malzemeler ve kayıtların tutulması.
2. Toprak nemini korumak için alınacak tedbirler :
   a. Drenaj,
   b. Sunnî yağmurlama,
   c. Sulama.
3. İklim ve havanın; hastalık, böcek ve bakteriler üzerine olan etkisi.
4. Rüzgârlar, oluşumu ve şekilleri.
5. Rüzgârların erozyona etkileri ve alınacak tedbirler.
6. Bitkilerin tabiat şartlarına karşı korunma çareleri ve sigorta.
7. Çevremizde bulunan meteoroloji tesislerinin incelenmesi.

VI. Bağ - Bahçe Tarımı :

1. Bağcılık :
   a. Bağcılığın ekonomik önemi ve üzümün insan beslenmesindeki yeri,
   b. Asmanın iklim ve toprak istekleri,
   c. Yurdumuzda bağcılık ve bağ bölgeleri,
   d. Bağ kurulmadan önce gözönünde tutulacak faktörler ve bölgemize uygun çeşit seçimi,
   e. Bağ kurulacak yerin dikime hazırlanması,
   f. Asmada üretim şekilleri ve fidanların yetiştirilmesi,
   g. Asma fidanlarının dikimi ve dikim şekilleri,
   h. Bağda bakım işleri (Toprak işleme, sulama, gübreleme, budama, hastalık ve zararlılarla mücadele),
   i. Üzümlerde olgunluk, hasat, ambalaj ve pazarlama.
2. Süs bitkileri :
   a. Süs bitkilerinin tarifi ve önemi,
   b. Süs bitkilerinin sınıflandırılması :
      (1) Çiçekcilik kısmı,
      (2) Fidancılık kısmı,
      (3) Saksı ve salon çiçekleri.
   c. Süs bitkilerinin üretilme şekilleri ve tohum alınması,
   d. Süs bitkisi yetiştiriciliğinde toprağın önemi, harç ve şekilleri, saksı değiştirme,
   e. Süs bitkileri yetiştiriciliğinde bakım işleri (Toprak işleme, sulama, gübreleme, budama, hastalık ve zararlılarla mücadele),
   f. Süs bitkilerinin değerlendirilmesi,
   g. Çevremizde yetiştirilen süs bitkilerinin tanıtılması :
      (1) Yazlık senelik çiçekler (Mine, Petunya),
      (2) Kışlık senelik çiçekler (Portakal Nergisi, Harcai Menekşe),
      (3) İki senelik çiçekler (Aslan Ağzı, Gül, Hatmı),
      (4) Kökü yerli çiçekler (Kasımpatı, Karanfil),
      (5) Soğanlı çiçekler (Lale, Sümbül),
      (6) Yumrulu çiçekler (Yıldız, Kala),
      (7) Rizomlu çiçekler (Kana, Süsem),
      (8) Pençeli çiçekler (Manisa Lalesi, Düğün Çiçeği),
      (9) Salon ve saksı çiçekler (Sardunya, Begonya, Kauçuk),
      (10) Park ve bahçelerde kullanılan ağaç ve ağaçlıklar (Gül, Leylak, Çam, Ihlamur).
   h. Süs bahçesi, üretme bahçesi, park ve millî parkların tarifi ve tanıtılması.

V. Hayvancılık (Özel) :

1. Sığır yetiştiriciliği :
   a. Sığır yetiştiriciliğinin önemi, yurdumuzdaki bugünkü durumu,
   b. Sığırlarda vücut yapılarının incelenmesi. (Et, süt, kompine ve koşul ırklarında),
   c. Yerli ve kültür ırkı sığırlar yetiştiriciliği,
   d. Sığırlarda yetiştirme işleri (Damızlık çağı ve müddeti, damızlık seçimi
   e. Süt ineklerinin, kurudaki (gebe) ineklerin, boğaların, dana, düğe ve buzağıların bakım ve yemlenmesi,
   f. Gebelik ve doğum,
   g. Sağma ve sağım usulleri (El ve makina ile),
   h. Sütün miktar ve bileşimine tesir eden faktörler,
   ı. Çevremizde yetiştirilen sığır ırkları,
   j. Sığır barınakları (Ağıllar),
   k. Önemli sığır hastalıkları, hastalıkların tanınması ve korunma çareleri,
   l. Sığırcılıkta tutulması gerekli kayıtlar.
2. Manda yetiştiriciliği hakkında kısa bilgi.
3. At yetiştiriciliği :
   a. At yetiştirmenin önemi, yurdumuzdaki durumu,
   b. Atlarda vücut yapısının incelenmesi,

c. Atlarda kıl ve donlar,
d. Atlarda yürüyüş şekilleri (Adi, tırıs, rahvan, dörtnal).
e. At ırkları (Yerli ve kültür ırkları),
f. Atların beslenmesi (İş yarış),
g. Kısrak, Aygır, Tayların beslenmesi,
h. Atların bakımı (Tımar, nallama),
ı. Atların sağlıklarının korunması, önemli at hastalıkları, tanınması ve korunma çareleri.

VI. Küçük Evcil Hayvanlar :

1. Arıcılık :

a. Arıcılığın ziraat ve yurt ekonomisi bakımından önemi, arıcılığı geliştirme çareleri,

b. Arı kolonisinin yaşayışı, kovandaki ana, erkek, işçi arıların tanıtılması ve görevleri,

c. Bal arısının ihtiyaçları, bunların temini için alınacak tedbirler :

(1) Nektar,
(2) Çiçek tozu,
(3) Propili,
(4) Su,
(5) Hava, ısı.

d. Arı kovanları :

(1) İlkel kovanlar,
(2) Geçit kovanlar,
(3) Çerçeveli kovanlar.

e. Arıcılıkta kullanılan alet ve kullanıldıkları yerler,

f. Arılık kurulurken alınması gerekli tedbirler,

g. Arıların erken ilkbaharda beslenmesinin sebepleri, şeker şurubunun hazırlanması ve arılara verilmesi,

h. Çerçevelere tel takılması, sunî peteklerin çerçevelere geçirilmesi, suni peteğin arıcılık bakımından önemi,

i. İlkbahar muayenesinin yapılmasında dikkat edilecek hususlar, alınacak tedbirler,

j. Oğula hazırlanan kovanların tesbiti, çıkan tabiî oğulun alınması, fenni kovana yerleştirilmesi,

k. Arıcılıkta sunî oğul alınması, kovana yeni bir ana arı verilmesi,

l. Yalancı ana ve oğul engellemek,

m. Yaz bakımında dikkat edilecek hususlar, zirai ilaçlamanın arıcılığa etkisi ve korunma çareleri,

n. Arıcılıkta yağmacılığı önleme çareleri,

o. Gezginci arıcılık, iki zayıf kovanın birleştirilmesi,

p. Arılarda sonbahar kontrolünün yapılması,

r. Arılarda kış muayenesinin önemi ve yapılması, kovanların bölgelere göre kışa hazırlanması, kapalı ve açık yerlerde kışlatması.

Uygulamalı Arıcılık :

a. Arıcılıkta kullanılacak fenni kovanların arılarla birlikte bulundurulması,

b. Arıcılıkta kullanılacak malzemelerin tanıtılması ve kullanılacakları yerlerin gösterilmesi :

(1) Ana arı ızgarası,
(2) Kovan açma el demiri,
(3) Arıcı fırçası,
(4) Maske eldiven,
(5) Arıcı körüğü,
(6) Oğul torbası,
(7) Arıcı bıçağı,
(8) Ana arı kafesi,
(9) Arıcı tarağı,
(10) Arıcı mahmuzu,
(11) Galvanizli ince çerçeve teli,
(12) Sunî petek.

c. Şurup yapımında kullanılacak gereçler.

2. İpekböcekçiliği :

a. İpekböcekçiliğinin ekonomik önemi,
b. Tohumların fışkırtılması, yetiştirilme yerine alınması,
c. Böceklerin bakım ve beslenmesi,
d. Böceklerin askıya alınması,
e. Kozalara yapılacak işlemler, kozaların bozulması, hatalı kozaların ayıklanması,
f. Böcekhanelerde dezenfeksiyon,
g. Böcekhanelerde kullanılan araç gereçler (Kerevet, ısıtma araçları, yem hazırlama araçları).

Uygulamalı İpekböcekçiliği :

Böcekhane temini ve kullanılacak araçların yerleştirilmesi.

1. Kerevetler.
2. Yem hazırlama tahtası.
3. Askılar.

3. Tavşancılık :

a. Tavşan yetiştiriciliğin önemi,
b. Tavşanları verim yönlerine göre sınıflandırma,
c. Tavşanlarda bakım ve beslenme,
d. Tavşan kafeslerinin yapılması ve temizliği,
e. Önemli tavşan hastalıkları ve korunma çareleri.

VII. Gıda Muhafaza :

1. Gıda maddelerinin saklanması hakkında genel bilgi :

a. Kurutmak,
b. Soğuk havada,
c. Tuzluyarak,
d. Şeker ile
e. Isıtarak (Pastörüze ve sterilize).

2. Konservecilik (Genel olarak) :

a. Çeşitli sebze ve meyvelerden konserve yapılışı hakkında genel bilgi,
b. Fasulye konservesi yapılması,
c. Bezelye konservesi yapılması,
d. Bamya konservesi yapılması,
e. Türlü konservesi yapılması,
f. Çeşitli meyve konservelerinin (Şeftali, kayısı, vişne vb.) yapılışı.

3. Şıracılık ve koyulaştırma :

a. Şeftali, vişne, kayısı ve domates şırası yapımı,
b. Pekmez yapımı.

4. Salça ve zeytin salamurası :

a. Domates salçası,
b. Biber salçası,
c. Salamura zeytin,
d. Yeşil zeytin.

VIII. Kooperatifçilik ve Pazarlama :

A. Kooperatifçilik :

1. Tarımsal kooperatifler hakkında genel bilgiler (7. sınıfta yer alan bu konudaki bilgiler özetlenecek).

2. Çevremizdeki tarımsal kooperatiflerin incelenmesi :

a. Amaçları,
b. Çalışma şekilleri,
c. Ortaklık şartları,
d. Hizmet ve başarı durumu.

3. Çevremizde kooperatif kurulmasına yardımcı olan kuruluşların tanınması :

a. Kooperatif bölge müdürlüğü,
b. Toprak - su teşkilâtı,
c. Ziraat Bankası müdürlüğü,
d. İl Özel İdare müdürlüğü.

4. Kooperatif kurulmasında takip edilecek yollar.

(Yukarıda adı geçen kuruluşlarla temasa geçilerek ilgili form ve bilgilerin alınması).

5. Devletin kooperatiflerle olan ilişkileri :

a. Serbest sistem,
b. Karşılıklı yardım sistemi,
c. Vesayet sistemi,
d. Devletçi sistem.

6. Kooperatiflerin yıkılış nedenleri :

a. Yönetici hataları,
b. Çalışma alanlarının doğru seçilmemesi,
c. Sermaye yetersizliği,
d. Ortakların kooperatif çalışmalarına önem vermemeleri,
e. Ortaklarla ilişki noksanlığı,
f. Devletin kooperatif işlerine fazla karışması.

7. Kooperatiflerin başarısı için izlenecek yollar :

a. Amaç ve ilkeler doğrultusuna çıkılmaması,
b. Organların ciddi görev yapması,
c. Kooperatif birliklerinin kurulması,
d. Parasal, teknik, eğitim ve hukukî yönlerden devlet desteği.

B. Pazarlama :

1. Pazarlama konusunda genel bilgiler (7. sınıfta bu konuda yer alan konular özetlenecek).

2. Pazarlamanın teknik yönleri :
a. Hasat,
b. İşleme
c. Dereceleme ve standardizasyon,
d. Ambalajlama,
e. Depolama,
f. Taşıma,
g. Enformasyon (Pazar haberleme).
(Bu konular önemine göre ayrı ayrı işlenecek).

3. Pazarlamanın ekonomik yönleri :
a. Arz :
(1) Pazarlama yönünden önemi,
(2) Arz'ı etkileyen faktörler.
b. Talep :
(1) Talepi etkileyen faktörler.
c. Fiat :
(1) Tanımı ve önemi,
(2) Serbest pazar şartlarında fiat teşekkülü,
(3) Tarım ürünleri ile tarım dışı ürünlerin fiatları arasındaki ilişki uygunluğu.
d. Masraflar :
(1) Pazarlama masraflarını etkileyen faktörler.
e. Pazarlama kuralları :
(1) Yurdumuzda tarım ürünleri satış şekilleri,
(2) Tarım ürünleri satış yerleri,
(3) Yaş meyve sebze hal ve pazar yerleri,
(4) Zahire pazar ve borsaları,
(5) Hayvan pazar ve borsaları.

4. Çevremizde yetişen ürünler nasıl pazarlanacaktır

5. Pazarlama yapan diğer kurum ve kuruluşların tanıtılması :
(1) Zirai Donatım Kurumu,
(2) Toprak Mahsulleri Ofisi.

EV EKONOMİSİ

Amaçlar :

1. Öğrencilerde ailesine bağlılık duygusunu pekiştirmek; onların, evde, okul içinde ve dışında büyüklerle, küçüklerle ve arkadaşlarıyla ilişkilerinde sevgi, saygı ve anlayışla hareket etme ve yardımlaşma alışkanlığı kazanmalarını sağlamak.

2. Öğrencilere; çeşitli ev işlerinde en iyi çalışma yollarını kendi çevrelerinde uygulayabileceklerini pratik şekilde göstererek, onlara içinde bulundukları yaşama şartlarını her zaman iyileştirme çaba ve isteğine yöneltmek.

3. Öğrencilerde işe sevgi ve saygı uyandırarak onlara gerekli bilgi, beceri ve alışkanlıkları kazandırmak.

4. Besin maddelerinin satın alınmasında, yiyeceklerin hazırlanması ve korunmasında gerekli sağlık ve tutum bilgileri vermek ve ekonomisinin ilkelerini kavratmak.

5. Sağlıklı bir aile yuvasının nasıl olması gerektiğini incelerken, öğrencilere kendi sağlık ve temizlikleriyle olduğu kadar, çevrenin sağlık ve temizliğiyle de yakından ilgilenme istek ve alışkanlığı kazandırmak.

6. Öğrencilerin çocuk bakımı ve eğitimi hakkında en gerekli bilgileri edinmelerine yardım etmek.

7. Öğrencilerde ev ve çevre düzen ve güzelliği duygusu geliştirmek.

8. Öğrencilerin okul, aile çevresi ve daha geniş topluluk içinde beğenilen, sevilen ve sayılan bir şahsiyet olarak kendini yetiştirmesine ve geliştirmesine önderlik etmek.

9. Öğrencilere vücut özelliklerine uygun olarak desen, renk, model seçebilme ve mevsim özelliklerine göre giyinebilme; basit dikiş tekniklerini uygulayabilme becerisi kazandırma, aile bütçesine uygun giyinebilme, giysilerini temiz, düzenli ve uzun süreli kullanabilme alışkanlığı kazandırmak.

10. El sanatları alanında öğrencilere, çevre özelliklerine uygun; ev ve sanayide yer alan, teknolojiye yönelik çalışabilme becerisini kazandırmak.

Açıklamalar :

1. Bu program pilot uygulaması yapılan okullara aittir, yalnız bu okullarda uygulanacaktır.

2. Bu dersle kız ve erkek öğrencilerin ilgi ve istidatlarına uygun olarak çevrelerindeki Ev Ekonomisi faaliyetlerine uyumlarının sağlanması dikkate alınarak;

a. Çevredeki Ev Ekonomisi faaliyetlerini tanıtma,

b. Ev Ekonomisi dersinin, aile ve çevre ekonomisindeki yerini ve önemini öğretme,

c. İmkânların elverdiği ölçüde öğrencilerin konu ile ilgili bir proje üzerinde çalışmalarına yardımcı olmak; onların aile ve çevrelerindeki yaşantılarını geliştirmelerine rehberlik etme yolu izlenecektir.

3. Ev Ekonomisi dersinin ünite ve konuları, haftada 4 saatlik asıl ders olarak alınacağı gözönünde tutularak tespit edilmiştir.

4. Ev Ekonomisi dersi 4 saatlik asıl ders olarak seçildiğinde, ünite ve konular sınıflara göre derinliği; 2 saatlik yardımcı ders olarak seçilmesi halinde ise konuların ağırlığı ve zaman faktörü gözönünde tutularak düzenlenip işlenecektir.

5. Ortaokul I., II. ve III. sınıfları için Ev Ekonomisi dersi ünite ve konuları ayrı ayrı tespit edilmiştir.

Bu sınıflarda ele alınacak konuların hangi ağırlıkta işleneceği, bu dersi işleyecek öğretmenler tarafından tespit edilip plânlanacaktır.

6. Ortaokul I., II. ve III. sınıflarında Ev Ekonomisinin asıl veya yardımcı ders olarak seçilmesi halinde :

a. Okul ve çevrenin imkân ve özellikleri,

b. Öğrencilerin daha önce bu derse ait ünite ve konuları görmüşlük durumu,

c. Öğrenci ve sınıf seviyeleri,

d. Ünite ve konuların özellikleri,

dikkate alınarak işlenecektir.

7. Ev Ekonomisi dersini asıl veya yardımcı ders olarak alan öğrencilerin bilgi, beceri ve alışkanlıkları yönünden yetiştirilerek üst öğretime veya hayata hazırlanmaları esas alınacaktır.

Bu derste öğrenciler, okulda edindikleri bilgi ve becerilerle ailesine, çevresine yardım ederek küçük yaştan itibaren kendi hayatını ve çevresini daha iyi bir şekilde düzenlemeyi öğrenmiş olacaklardır.

8. Ev Ekonomisi dersinin ünite ve konularının hepsinin ele alınarak işlenmesi şart değildir. Öğretmen, çevre ve okul imkânlarını, özelliklerini gözönünde bulundurarak gerekli gördüklerini ele alacaktır. Ünitelerin verilen sıraya göre işlenmesi zorunlu değildir. Bazı üniteler çıkarılabileceği gibi, programda olmayan bazı üniteler de eklenebilecektir.

9. Ev Ekonomisi ünite ve konuları özellikleri bakımından 6., 7. ve 8. sınıflarda sürekli ele alınacağı gibi, bazıları da yalnız bir sınıfta işlenecektir. Öğretmen, öğrencilerin ve sınıf seviyesini; çevrenin ve okulun özelliklerini dikkate alarak plânlayacak ve uygulayacaktır.

10. Ev Ekonomisi dersi plânlanırken diğer derslerin öğretmenleri ile işbirliği yapılacak, konular bütün derslerle bağlantı kurularak işlenecektir.

11. Ev Ekonomisi derslerine Ev Ekonomisi öğretmenleri gireceklerdir. Ev Ekonomisi öğretmeni yoksa bu derse öncelik sırasına göre :

a. Ev Ekonomisi dersini okutmak üzere Hizmet - İçi Eğitimi Kursları ile yetiştirilen öğretmenler,

b. Bu alanda kurs görmüş, öğrenim yapmış, yetenekli ve konuya yatkın öğretmenler gireceklerdir.

12. Ev Ekonomisi dersinin öğrencilere bütün hayat boyunca devam edecek iyi alışkanlıklar vermesinin gerekli olduğu gözönünde bulundurulacaktır. Bunun için öğretmen, çalışmalarına temel olmak üzere, sınıfındaki öğrencilerin yaşantıları üzerinde incelemeler yapacak ve derslerini bunlardan alacağı sonuçlara göre ayarlayacaktır.

13. Ev Ekonomisi dersinin amaçlarını gerçekleştirebilmek için okulu bir aile çevresi haline getirmek; ailelerle ve çevre ile sıkı ve içten bağlar kurmak ve bunu sürdürmek gerekir. Öğretmen, öğrencilerin aileleriyle içten ve karşılıklı anlayışa dayanan bir ilişki kurmalı ve mümkün olan hallerde onlara önderlik etmelidir.

14. Bu dersin konuları, günlük hayatta, yaptırılarak işlenecektir. Öğrencilerin, yemek pişirme, toz alma, temizlik gününde okulun ve evlerinin temizliğine katılma, önlüklerinin, elbiselerinin lekelerini çıkarma, bunların yamalarını yapma, yırtıklarını örme, kendi çamaşırlarını yıkama, ütü yapma ve hastaya bakma gibi işleri yaparak bu dersin konularını işlemeleri sağlanacaktır.

15. Topluluk halinde yaşamanın gerektirdiği işbirliği ve yardımlaşma alışkanlıkları, öğrencilere, en etkili şekilde Ev Ekonomisi dersinde kazandırılabilir. Bu derste öğrencilerin, yeteneklerine göre düzenlenmiş bir işbölümü içinde, elbirliğiyle ve gruplar halinde çalışarak eserler ortaya çıkarmaları ve yapılan işleri bir arada incelemeleri için imkânlar hazırlanmalıdır. Okulda, evlerde, veya çevrede herhangi bir temizlik, düzen veya bakım işleri için, öğretmen, işin türüne ve genişliğine göre öğrencileri yönlendirmelidir.

16. Tarım ve Ev Ekonomisi öğretmenlerinin işbirliği yaparak okul bahçesinde çiçek, sebze yetiştirme ve ağaçlama işlerinde öğrencilerle birlikte, plânlı olarak çalışması büyük faydalar sağlıyacaktır. Ayrıca öğretmen, bu örnek faaliyetlerin türlü yollarla evlere ve çevreye yansıtılmasını amaç edinmelidir.

17. Okul bahçesi, bu gibi işler için önemli bir çalışma alanı olacaktır. Bir eve gerekli sebzelerin yetiştirilmesi, çiçek bahçesi meydana getirilmesi ve bakılması işi, Tarım programının ilgili konularında belirtilen çalışmalara kız ve erkek bütün öğrencilerin katılmalarıyla gerçekleştirilecektir.

18. Ev Ekonomisi derslerinde incelenecek besin maddeleriyle en basit yemeklerin pişirilmesi, öğrencilere okulun mutfağında gösterilecektir. En basit gereçlerle öğünlere göre, besleyici yemekler hazırlanması, sofra kurulması, bulaşık yıkanması, çeşitli besinlerin korunması yaptırılarak gösterilecektir.

19. Ev Ekonomisi derslerinde yaptırılacak iğne işleri (Basit nakış, dikiş, örgü) çocukların kendi peçete, mendil ve yakalarını dikmek, doğacak kardeşe çamaşır hazırlamak, yama içinde anneye yardım etmek, okul önlüklerine marka işlemek, okulun spor elbiselerini dikmek, Kızılay ve Çocuk Esirgeme Kurumunun, Yardım Sevenler Derneğinin dikiş işlerine yardım etmek gibi belli amaçlara bağlanmalıdır (Yapılacak işlerin işe yarar olmasına özen gösterilecektir).

20. Ev Ekonomisi konusunda Aritmetik dersleriyle yakın ilgi sağlanarak aile bütçesi düzenleme yolları incelenmeli; İş ve Teknik, Fen Bilgisi, Tarım, Ticaret gibi derslerle ilişki sağlanarak da öğrencilerin bilgili ve ölçülü birer tüketici olarak gündelik alışveriş işlerini düzenleyebilmeleri için eve alınacak yiyecek ve giyecek maddelerinin değeri, temizliği, sağlığı, tazeliği, sağlamlığı, dayanıklılığı ve güzelliği üzerinde durulmalıdır.

21. İğne işleri yapılırken, elde ve evde bulunan gereç ve eşyadan yararlanarak bunları daha güzel, daha kullanışlı bir hale getirmenin, bir şeyi gereğine ve yakışığına göre değiştirerek başka işlerde ve uzun zaman kullanmanın yolları öğretilmelidir (Eski bir yatak çarşafını bozarak el bezleri, ütü bezleri, yastık yüzleri vb. yapmak).

22. Bu derslerde öğrencilere pahalı gereç aldırmamalı, elde bulunan gereci iyi, tutumlu ve amaca uygun olarak kullandırmalı; gereç savurganlığına meydan verilmemeli, parçalardan bile yararlanılması her zaman gözönünde bulundurulmalıdır. Alınacak gerecin yerli malı olmasına dikkat edilmelidir. Kısaca, bu derslerin öğretiminde ucuz, çevrede kolayca bulunabilir, sade gereç ile işe yarar, güzel işler meydana getirmek ilkesi hatırdan çıkarılmamalıdır.

23. Her öğrenci, okulun bulunduğu yerin gereklerine uygun, ele kolayca ve ucuzca geçebilecek gereç ile basit nakış ve örgü işleri yapmasınıda öğrenmelidir. Ancak öğrencilere yaptırılacak işler, onların başka derslerine ayıracakları zamanı almamalı ve gözlerini yormamalıdır.

24. Öğrencilere iyi örnekler göstermek ve bir konuyu canlandırmak amacıyla tablolardan, kitap, dergi ve gazete resimlerinden de yararlanılmalıdır (Sağlığa uygun bir ev, düzenli bir misafir odası, iyi kurulmuş sofra resimleri ... gibi).

25. Öğrenciler ele geçen modellerin basmakalıp kopyacısı olmamalıdırlar. Bu örneklerden yararlanarak kendileri de bunlar gibi modeller ortaya çıkarmaya, çevrelerinde gördükleri örnekleri ve motifleri işlemeye çalışmalıdırlar.

26. Öğrenciler renkleri ve şekilleri iyi görmeye alıştırılmalı, onlara şekillerin çeşit ve ahengindeki güzellik sezdirilmeli, çeşitli şekiller ve renkler arasındaki ahengin nasıl elde edilebileceği öğretilmeli ve bütün bunların yardımıyla onların estetik duyguları geliştirilmelidir.

27. Yeni bir işe başlamadan önce işlenen maddenin ve kullanılan aletin özelliği ve bunları kullanma tekniği üzerinde öğrenciler ile konuşmalı ve bunlar kendilerine inceletilmelidir. Bu aletin çeşitleri arasındaki farklılıklar da gösterilmelidir.

28. Bu derslerde ele alınacak konular, elden geldiği kadar mevsimlerin gereklerine ve ortaya çıkan ihtiyaçlara uydurulmalıdır (Kış başında yünlü örgüler yapmak, ilkbaharda çiçek bahçesinde çalışmak, doğacak kardeşe çamaşır hazırlamak gibi).

29. Öğrencilere, işlikte dikiş makinaları ve dokuma tezgâhlarıyla yapılan işler de öğretilmelidir. Yapılan bütün işler okulda ve işlikte yapılmalı, evlere gönderilmemelidir. İşin yapılmasında dışardan veya aileden birinin yardımı olmamalıdır.

30. Her türlü ev işleri yaptırılırken vücut duruşunun ve gözle iş arasındaki uzaklığın sağlık kurallarına uygun olmasına önem verilmelidir.

31. Öğretmen, okulda öğrencilerin temizlik ve sağlıklarıyla yakından ilgilenecek ve gereken tedbirleri alacaktır. Öğretmen, bit, tahtakurusu ve pire ile savaşma konusuyla ciddi bir şekilde ilgilenecek; bunların sağlığımızı tehdit ettiğini, türlü hastalıklara sebep olduklarını, insanların vücudunda ve eşyasında bulunmasının pek ayıplanacak bir şey olduğunu öğrencilere aşılayacaktır. Bütün bu işlerde öğretmen çok dikkatli olmalı aileleri de konunun önemine inandırmalı, gerekirse çevredeki sağlık örgütü ile işbirliği yapmalıdır.

32. Öğretmen, çocuk bakımı konusunda ailelerde görülen yanlış ve zararlı adetlere ve inanışlara öğrencilerin dikkatlerini çekmeli, bunlardan kurtulmaları için telkinlerde bulunmalıdır.

33. Zaman zaman ailelerin okula çağrılarak kendilerinden yararlanılması; okulda toplantılar, çaylar ve yemekler düzenlenmesi uygun olur.

34. Ev Ekonomisi konularının okulun bulunduğu çevrenin hayat şartlarına ve ekonomik imkânlarına göre işlenmesi her zaman gözönünde bulundurulacaktır.

35. Ev Ekonomisi dersinde bir amaca yöneltilmiş geniş işbirliği anlayışı içinde öğrencilerin ev ve aile hayatının gerektirdiği bilgi ve becerileri tabii şartlar altında elde etmelerine imkân vermek amacıyla anaokulu veya anasınıflarından yararlanılmalıdır.

36. Bu derste yapılan çalışmalar ve ortaya konulan ürünler, okulda, çevrede sürekli veya uygun zamanlarda sergilenmelidir.

EV EKONOMİSİ DERSİ EĞİTİM PROGRAMI

İÇİNDEKİLER

EV EKONOMİSİ DERS PROGRAMI :

(Ortaokul I. Sınıf)

I. EV VE AİLE YÖNETİMİ :

A. Kişisel temizlik ve bakım :

1. Sağlığın korunması açısından :

a. Sabah ve akşam temizlikleri (El, yüz, ayak temizliği),

b. Dişlerin bakımı (Günlük bakım, fena nefes kokularının giderilmesi),

c. Saçların bakımı (Günlük bakım ,fırçalanması ve şekil verilmesi),

d. Vücut temizliği,

e. Özel günlerde temizlik.

2. El suyunun hazırlanması, saça şekil verilmesi, diş temizliği ve bakımının uygulanması.

B. İnsan İlişkileri :

1. Arkadaşlık :

a. Arkadaş seçme,

b. Arkadaşlığı devam ettirme,

c. İyi arkadaşın özellikleri :

1) Saygı - sevgi,

2) Samimiyet,

3) Güvenirlik,

4) Dürüstlük,

5) Şevkatli olma,

6) Fedakârlık,

7) Yardımseverlik,

8) Anlayışlı olma,

2. Aile bireyleri ile olan ilişkiler :

a. Anne - babanın görev ve sorumlulukları,

b. Çocukların görevleri ve sorumlulukları.

3. Yakın akrabalar ve komşularla olan ilişkiler,

4. Hasta ve yaşlılarla olan ilişkiler,

5. Davranışlarımız :

a. Evde davranışlar,

b. Okulda davranışlar (sınıfta - konferansta - kütüphanede v.b.)

c. Çevrede davranışlar (taşıtta, sokakta, alış - verişte eğlence yerlerinde, resmî dairelerde v.b.)

6. Selamlaşma,

7. Konuşma tarzı,

8. Tebrikler,

9. Toplantılar,

10. Dramatize yoluyla insan ilişkilerinin örneklendirilmesi (Telefonla konuşma gibi).

C. Zaman ve Enerjinin İyi Kullanılması :

1. İşin bölümlere ayrılması,

2. Uygun araç - gereç seçimi,

3. Araç gerecin işi kolaylaştıracak şekilde yerleştirilmesi,

4. Dinlenme,

5. İş yapmada ve ders çalışmada zamanın ve planlı çalışmanın önemi,

6. Günlük yaşantının planlanlanması (günlük plan yapılması),

7. Ders çalışma teknikleri.

D. Okul kıyafetinin temizliği :

1. Temizleme,

2. Bakım ve onarım,

3. Yıkama,

4. Ütüleme,

5. Önlük ve yakanın temizliği ile ütüsü, ayakkabıların günlük bakımının uygulamalı olarak yapılması.

E. Evde bulunan kumaşlardan faydalanarak peçete, tutaç, iş önlüğü, iş torbası vb. dikimi :

II. Beslenme ve Yiyecek Hazırlama :

A. Beslenme :

1. Beslenmenin tanımı, önemi,

2. Beslenme ilkeleri (yeterli, yetersiz, dengeli, tek taraflı beslenme),

3. Besin öğelerinin gruplandırılması :

a. Proteinler,

b. Yağlar,

c. Karbonhidratlar,

d. Vitaminler,

e. Madensel tuzlar,

f. Su.

4. Besin öğelerinin vucuttaki fonksiyonları,

5. Besin grupları :

a. Et, balık, tavuk, yumurta, kuru baklagil, yağlı tohumlar,

b. Süt ve türevleri (peynir, yoğurt, çökelek),

c. Tahıllar (ekmek, makarna, bulgur, pirinç ,

d. Taze sebze ve meyveler,

e. Yağlar (bitkisel sıvı yağlar - hayvansal yağlar margarinler),

f. Şekerler (bal, reçel, pekmez .

6. Besin gruplarını içeren mevsimlik menüler hazırlaması.

B. Mutfak :

1. Mutfak ve kilerin özellikleri,

2. Mutfak araç ve gereçlerinin satın alınması,

3. Mutfak araç ve gereçlerinin temizliği, bakımı ve kullanılması,

4. Mutfakta güvenlik tedbirlerinin alınması,

5. Mutfak eşyalarının temizlik ve düzeni ocak vb. kullanımının öğretilmesi.

C. Kahvaltı önemi ve yararları :

1. Kahvaltılık yiyeceklerin hazırlanması,

2. Kahvaltılık içeceklerin hazırlanması,

3. Kahvaltı sofrasının tanzimi, servis ve sofra kuralları hakkında bilgi,

4. Kahvaltı sofrası düzenlemesi.

III. ALIŞVERİŞ :

A. Alışveriş :

1. Alışverişin önemi,

2. Alışverişin tanımı,

3. Alışveriş çeşitleri :

a. Peşin alışveriş,

b. Veresiye.

4. Alışverişte dikkat edilecek hususlar,

5. Alışveriş yerleri :

a. Tek cins mal satan mağazalar,

b. Birçok cins mal satan mağazalar,

c. Kooperatifler,

d. Süpermarketler,

e. Pazarlar.

6. Alış veriş yerlerinin gezilmesi.

B. Bütçe :

1. Tanımı, önemi, çeşitleri :

a. Günlük bütçe,

b. Haftalık bütçe,

c. Aylık bütçe.

2. Aile Bütçesi, Aile bütçesinin planlanmasında dikkat edilecek hususlar,

3. Öğrenci bütçesi,

4. Bir haftalık öğrenci bütçesinin hazırlanması.

IV. GİYİM :

A. Giyimin tanımı ve toplumdaki yeri :

1. Giyimin sağlıkla ilgisi ve vücut temizliği,

2. Giyimin seçimine etki eden faktörler :

a. Çevreye göre,

b. Mevsime göre,

c. Yaşa göre,

d. Vücut yapısına göre,

e. Yerine göre,

f. Bütçeye göre.

3. Giyimde kullanılan kumaşların tanıtılması.

B. Giyimde kullanılan araç ve gereçlerin tanıtılması ve kullanılması :

1. Makas,

2. Mülaj kağıdı,

3. Rulet,

4. Pistole,

5. Mezür,

6. Riga,

7. Toplu iğne, dikiş iğnesi,

8. Yüksük,

9. Teğel ipliği,

10. Ütü ve bakımı,

11. Dikiş makinası :

a. Makinanın tanıtılması ve uygulamaya hazırlanması :

(1) Makina takımlarının sökülüp, takılması,

(2) Makine iğnesinin takılması,

(3) Masuraya ipliğin sarılması,

(4) Makina kayışının takılması,

(5) Masuranın mekiğe yerleştirilmesi,

(6) Mekiğin yerine takılması (Tık sesinin duyulması),

(7) Makina baskı ayağının yerine takılması,

(8) Üst ipliğin gerekli yerlerden geçirilmesi,

(9) Dikiş ayarının kontrol edilmesi.

b. Makinanın kullanılması :

(1) Makinaya iplik takılmadan çeşitli egzersiz çalışmalarının yapılması (iğne takılarak kağıt üzerinde),

(2 İplikli olarak kumaş üzerinde çeşitli egzersizlerin yapılması (düz, yuvarlak, köşeli vb.).

NOT : Eksersiz parçalarının tutaç, elbezi, olarak değerlendirilmesi.

c. Makinanın basit bakımı, temizliği ve basit arızalarının giderilmesi :

(1) Yağlama,

(2) Toz alma,

(3) Motorlu ise (kayışla motora bağlama ve çıkarma).

C. Basit dikiş tekniklerinin tanıtılması :

1. Teyeller :

a. Düz teyel,

b. Bol teyel,

c. İşaret teyeli,

d. Hiristo teyeli (Çırpma,)

f. "z" teyeli.

2. Baskı çeşitleri :

a. Sürfile baskı,

b. Kapalı baskı,

c. Hiristo teyeli baskı,

d. Biyeli baskı,

e. Ekstraforlu baskı,

f. Makina baskı.

3. İliğin tanımı ve çeşitleri :

a. Örme ilik,

b. Parçalı ilik,

c. Atkı ilik,

d. Biyeli ilik.

D. Çocuk elbisesi dikimi (0-4 yaş grubu için elbise, tulum, oyun önlüğü, şort vb.) :

a. Hazırlık kalıbın kopyası,

b. Kumaş hesabı :

(1) Tek en,

(2) Çift en.

c. Kumaşın kesime hazırlanması :

(1) Yıkayarak,

(2) Ütüleyerek.

d. Kalıbın kumaşa uygulanması (Evdeki mevcut kumaşların değerlendirilmesi),

e. Teyellenmesi, makina çekilmesi ve ütülenmesi,

f. İç temizliklerinin yapılması,

g. Süsleminin yapılması (Fırfır, su taşı, fisto, vb.),

h. Bitmiş ütüsü ve değerlendirilmesi.

E. İş bohçası :

a. Bohça kumaşının hazırlanması,

b. Bohça kenarları için iplik oynatılması,

c. Köşe çalışması,

d. Kenarların kıvrılarak teyellenmesi ve ütülenmesi,

e. Teyel üzerinden düz makine dikişinin çekilmesi, ütülenmesi ve değerlendirilmesi.

NOT : Bohça kenarları dantel, fisto, sutaşı vb. gereçlerle süslenebilir.

V. ELSANATLARI :

A. Çeşitli gereçlerle biblo çalışmaları :

1. Biblo yapımında kullanılan araç ve gereçler,

2. Biblo yapımında, modelin ve kullanılan gerecin özelliğine göre dikkat edilecek hususlar ve model seçme,

3. Çeşitli gereçlerle biblo yapımı (tel, kağıt, çiçek hamuru, pimpon topu vb.),

4. Biblonun süslenmesi.

B. Tığ Örücülüğü (Kroşe) :

1. Tığ örücülüğü temel teknikleriyle paspas, yastık, çanta, vb. uygulamalar :

a. Modelin seçilmesi,

b. Modele uygun gereç sağlanması,

c. Modele göre zincir çekmek,

d. Basit kroşe uygulama,

e. Desen uygulama,

f. Artırma,

g. Eksiltme,

h. Süsleme (saçak, ponpon, püskül vb.).

C. Çeşitli gereçlerle hazırlanan (hamurlar ile çavdar sapı vb.) gereçlerle pano, nazarlık, takı vb. çalışmaları :

1. Model tesbit etme,

2. Gereci hazırlama :

a. Hamur hazırlama,

b. Bitki saplarını hazırlama.

3. Modele göre şekil verme,

4. Renklendirme,

5. Vernikleme.

VI. ÇOCUK GELİŞİMİ VE BAKIMI :

A. Çocuğun toplum içindeki yeri :

1. Çocuğun aile içindeki yeri ve önemi,

2. Çocuğun aile bireyleri ile olan ilişkileri.

B. Yeni doğacak bebeğe hazırlık :

1. Çocuğun yeni doğacak bebeğe psikolojik olarak hazırlanması,

2. Yeni doğacak bebeğe evde yapılan hazırlık (odası, yatağı, giyim ivb.).

C. 0-2 yaş çocuğunun temel ihtiyaçları :

1. Fizyolojik ihtiyaçlar :

a. Beslenme :

1) Anne sütü ile beslenme :

a) Anne sütü ile beslenmenin önemi,

b) Emzirme tekniği,

c) Emzirme engelleri,

d) Anne sütüne ek besinler,

e) Memeden kesme.

2) Diğer sütlerle beslenme :

a) Hayvan sütleri,

b) Kutu sütleri,

c) Hayvan ve kutu sütleri ile beslenirken dikkat edilecek noktalar.

b. Uyku :

1) Uyku alışkanlığının kazandırılması,

2) 0-2 yaş çocuğunda uykunun önemi.

c. Temizlik :

1) Temizliğin önemi,

2) Temizlik için gerekli olan araç gereçler ve özellikleri,

3) Çocuğun temizliği :

a. Genel temizlik (banyo),

b. Bölgesel temizlik (el, yüz, kulak, göz, genitel vb.).

d. Giyim :

1) Giyimin önemi :

a) Beden sağlığı yönünden,

b) Ruh sağlığı yönünden.

2. Pisikolojik ve sosyal ihtiyaçlar :

a. Sevmek ve sevilmek ihtiyacı,

b. Güven içinde olma ihtiyacı,

c. Ait olma ihtiyacı,

d. Oyun ihtiyacı.

D. Yeni doğmuş bebeğin özellikleri :

1. Fiziksel özellikler (baş, yüz, vücut özellikleri),

2. Fizyolojik özellikler (duyu organları, kanın yapısı, fizyolojik sarılık vb.),

3. Psikolojik özellikler (ağlama, gülme, vb.).

(Ortaokul 2. sınıf)

I. EV VE AİLE YÖNETİMİ :

A. Çamaşırların yıkanması, lekelerin çıkarılması ve onarımları :

1. Lekelerin çıkarılması (Leke çıkarmada kullanılan gereçler),

2. çamaşırların onarılması (gözenek, kare, köşe, yuvarlak yama),

3. Çamaşır yıkamada kullanılan araçlar,

4. Çamaşır yıkamada kullanılan gereçler,

5. Çamaşır yıkama, lekelerin çıkarılması ve ütüleme.

B. Ütü :
1. Ütü yapmanın önemi ve yararları,
2. Ütü yapmada kullanılan araç ve gereçler,
3. Ütü çeşitleri :
a. Elektrik ütüsü,
b. Buharlı ütü.
4. Ütü yerinin hazırlanması,
5. Ütü yaparken dikkat edilecek noktalar,
6. Kordon, fiş, sigortalarda görülen bozuklukların giderilmesi,
7. Kordon, fiş ve sigortalarda görülen bozuklukların tamiri.
C. Kola :
1. Kola çeşitlerinin tanıtılması,
2. Kolalama ve ütüleme sırasında dikkat edilmesi gerekli noktalar,
3. Çiğ ve pişmiş kola hazırlanması (Peçete ve benzeri örtüler üzerinde uygulama.
— Hazır (Polimol) kola uygulaması.
D. Boş zamanları değerlendirme :
1. Boş zamanın tanımı,
2. Boş zamanda yapılan faaliyetler :
a. Kolleksiyon yapmak,
b. Çiçek yetiştirmek,
c. Kitap okumak,
d. Müzik dinlemek,
e. Ensruman çalmakı
3. Öğrencilerin herbirinin ilgili alanlarından birisinin uygulanması.

II. Beslenme ve Yiyecek Hazırlama :
A. Menü plânlama (Yemek plânlama) :
1. Menü düzenleme esasları,
2. Menü düzenlemeye etki eden faktörler,
3. (8) günlük menü plânlaması.
B. Yiyecek hazırlama :
1. Yiyecek hazırlamada sağlık ve temizlik kuralları :
a. Kişisel temizlik kuralları,
b. Yiyecek hazırlama ve saklama ile ilgili kurallar,
c. Bulaşıkların uygun yöntemle yıkanması,
d. Yiyecek hazırlama ve pişirmede :
(1) Yemek kalitesi,
(2) Görünüş,
(3) Lezzet,
(4) Koku,
(5) Kıvam.
C. Yemeklerin pişirilme nedenleri.
D. Pişirme uygulaması.
E. Değerlendirme :
a. Değerlendirme fişi hazırlama,
b. Kullanma,
c. Sonucu yorumlama.
F. Beslenme kurallarına uygun olarak katı yumurta pişirme.
G. Yumurtanın esas yemek olarak hazırlanması (Çeşitli omletler).
H. Dört kişilik aileye gerekli olan yemek servis araç ve gereçleri :
a. Tabak çeşitleri,
b. Çatal, kaşık, bıçak vb.
I. Masa düzenlenmesi, öğle yemeği hazırlanması ve servisi (Çorba, etli sebze yemeği, börek veya pilav, tatlı).
İ. Kahvaltı sofrasının hazırlanması ve servisi.

III. Giyim :
A. Zıbın :
1. Hazır kalıplardan faydalanılarak basit zıbın kalıbının kopye edilmesi,
2. Renk ve kumaş seçimi hakkında bilgi verilmesi,
3. Kumaş hesabının yapılması,
4. Kumaşın kesime hazırlanması :
a. Islak bezle ütüleyerek,
b. Dokuma eğriliklerini düzelterek,
c. Suda bekleterek,
d. Buharla ütüleyerek.
5. Kalıbın kumaşa uygulanması ve karşılaştırılması :
a. Bol teyelle,
b. Sabunla,
c. Ruletle,
d. Toplu iğne ile,
e. Karbon kâğıdı ile.
6. Parçaların birleştirilmesi (Temiz dikiş tekniklerinin gösterilmesi) :
a. İngiliz dikişi,
b. Makina baskı dikişi,
c. Elde baskı dikişi.
7. Kolda kulis parçasına ilik açılması,
8. Bitmiş ütüsü ve değerlendirilmesi.
B. Basit etek; beli büzgülü (Lastikli) :
1. Etek için gerekli ölçülerin alınması,
2. Kumaş hesabı yaptırılması,
3. Kumaşın kesilmesi ve makina çekilmesi,
4. Etek baskısının yapılması (Makinada veya elde kapalı baskı, elde sürfile baskı),
5. İç temizliğinin yapılması (Makinada veya elde),
6. Bel için lastik hazırlanması (Birtarafı atkı ilik, diğer tarafı düğme),
7. Belin temizlenmesi,
8. Süslemenin yapılması (Fırfır, sutaşı, fisto vb.),
9. Lişet hazırlama ve dikme (Astardan, ekstraforla, hazır araç ve gereçlerle),
10. Bitmiş ütüsü ve değerlendirilmesi.

IV. El Sanatları :
A. Şiş örücülüğü :
1. Şiş örücülüğünde kullanılan araç ve gereçler,
2. Şiş örücülüğü temel teknikleriyle patik, bebe hırkası, başlık vb. uygulamalar :
a. Modelin seçilmesi,
b. Modele uygun gerecin seçilmesi,
c. Modele göre ilmek sayısının tesbit edilmesi,
d. İlmek atma,
e. Lastik örgü,
f. Haroşa örgü,
g. Düz örgü - ters örgü,
h. Desen ve basit ajur uygulama,
i. Artırma,
j. Eksiltme,
k. Ütüleme,
l. Parçaları birleştirme,
m. Süsleme.
B. Oyuncak :
1. Oyuncak çeşitlerinin tanıtılması :
a. Oyun aracı olarak kullanılanlar,
b. Süs aracı olarak kullanılanlar.
2. Oyuncak yapımında kullanılan esas ve yardımcı gereçler,
3. Oyuncak yapımında kullanılan araçlar,
4. Hazır oyuncak patronlarının tanıtılması ve kumaş, deri vb. diğer gereçlere uygulama,
5. Oyuncak parçalarının birleştirilmesi :
a. Dikerek,
b. Yapıştırarak.
6. Oyuncağı doldurma,
7. Göz, kulak, kirpik, burun ve kuyruk yapma,
8. Oyuncağı süslemenin önemi ve oyuncağı süsleme.
C. Bitkisel örücülük temel teknikleriyle sepet, bardak altı, yemişlik vb. uygulamalar :
a. Model tesbit etme,
b. Modele göre gereç seçme,
c. Şeritleri hazırlama,
d. Hazırlanan şeritleri modele göre birleştirme,
e. Süsleme.
D. Deri teknikleriyle gözlük kılıfı, cüzdan, sigaralık vb. uygulamalar :
1. Derinin tanıtılması,
2. Deri çeşitleri :
a. Kösele,
b. Süet,
c. Vidala,
d. Glase,
e. Rugan.
3. Deri araç ve gereçlerinin tanıtılması,

4. Model tesbit etme,
5. Modeli deriye uygulama :
   a. Çizme,
   b. Kesme,
   c. Yapıştırma.
7. Süsleme.

E. Kuru çiçeklerle pano ve çeşitli kaplara kuru çiçek tanzimi uygulamaları :
1. Çiçeklerin temizlenmesi,
2. Çiçeklerin gruplandırılması,
3. Tanzim şeklinin tesbiti,
4. Tanzim yapılması.

V. Çocuk Gelişimi ve Bakımı :

A. 0-6 ve 6-12 yaş çocuklarında beden gelişimi :
1. Boy ve kilo artışı,
2. Kemiklerin gelişimi,
3. Kasların gelişimi,
4. Diş gelişimi.

B. Beden gelişimine etki eden faktörler (Beslenme, uyku, temizlik, kalıtım vb).

C. 0-6 ve 6-12 yaş çocuklarında psiko-motor (Devinsel) gelişimi :
1. Psiko-motor gelişiminin tanımı,
2. Psiko-motor gelişim basamakları (Başı dik tutma, oturma, emekleme, yürüme vb.).

D. Psiko-motor gelişimine etki eden faktörler :
1. Beslenme,
2. Kalıtım,
3. Hastalıklar,
4. Oyun :
   a. Oyunun tanımı,
   b. Oyunun çocuğun gelişimine olan etkileri,
   c. Oyun araç ve gereçlerinin seçimi,
   d. Oyun oynarken dikkat edilecek noktalar,
   e. Oyun yeri ve özellikleri.

E. 0-6 ve 6-12 yaş çocuklarında duygusal gelişim :
1. Duygusal gelişimin önemi,
2. 0-6 yaş çocuklarında duygu tepkileri :
   a. Öfke,
   b. Korku,
   c. İnatçılık,
   d. Kıskançlık,
   e. Saldırganlık,
   f. Masturbasyon,
   g. Parmak emme,
   h. Altını ıslatma.
3. 6-12 yaş çocuklarında davranış bozuklukları :
   a. Hırsızlık,
   b. Yalancılık,
   c. Okul fobisi.

F. 0-6 ve 6-12 yaş çocuklarında sosyal gelişim :
1. Sosyal gelişimin tanımı,
2. Sosyal gelişimin önemi,
3. Sosyal temel ihtiyaçlar.

G. Sosyal gelişime etki eden faktörler.

(Ortaokul 3. Sınıf)

I. Ev ve Aile Yönetimi :

A. Giyeceklerin bakımı :
1. Örgü eşyanın bakımı ve temizliği,
2. Kışlık giyim eşyalarının bakımı, temizliği ve saklanması,
3. Triko giyim eşyasının yıkanması, kurutulması ve ütüsünün yapılması.

B. Evde görülen basit arızaların giderilmesi :
1. Musluk onarımı,
2. Tıkalı lavaboların açılması,
3. Kapı menteşelerinin açılması.

C. Ev temizliği :
1. Evin bölümleri :
   a. Odalar,
   b. Salon,
   c. Mutfak,
   d. Kiler,
   e. Banyo,
   f. Tuvalet.
2. Evin bölümlerinde temizlik uygulamaları :
   a. Tahta-parke,
   b. Taş-mozaik-mermer
3. Lavabo, banyo ve tuvalet temizliğinin yaptırılması.

D. Evde kullanılan aksesuarlar ve temizliği :
1. Avize ve abajurlar,
2. Aplikler,
3. Perdeler,
4. Halılar,
5. Biblolar.

II. Beslenme ve Yiyecek Hazırlama :

A. Özel durumlarda beslenme :
1. Hamile,
2. Emzikli,
3. Çocukların :
   a. Süt,
   b. Okulöncesi çocuklar (1-6 yaş) beslenmesi,
   c. Okul çocukları.
4. Hastalıklarda beslenme :
   a. Bulaşıcı hastalık,
   b. Allerji durumları,
   c. İshaller,
   d. Kabızlık.

B. Çay masası düzenleme ve servis :
1. Çay masasının düzenlenmesi,
2. Çay servisi yapma,
3. Çay masası için basit yiyecekler hazırlama :
   a. Çeşitli kekler,
   b. Çeşitli börekler,
   c. Çeşitli bisküviler.

C. Yiyeceklerin saklanması :
1. Yiyeceklerde bozulma sebepleri,
2. Yiyecek saklama yöntemleri :
   a. Isı,
   b. Dondurarak,
   c. Şekerle,
   d. Kurutarak,
   e. Tuzlayarak.
3. Mevsime göre çeşitli marmelat ve reçel yaptırılması,
4. Tarhana ve erişte yapılması.

III. Giyim :

A. İnsan vücudunun tanıtılması :
1. Kadın,
2. Erkek,
3. Çocuk.

B. Giyimde kullanılan kumaşların liflerine göre sınıflandırılması :
1. Hayvansal lifler,
2. Bitkisel lifler,
3. Yapay lifler.

C. Giyimin sınıflandırılması :
1. Kadın giyimi :
   a. İç giyim,
   b. Dış giyim.
2. Erkek giyimi :
   a. İç giyim,
   b. Dış giyim.
3. Çocuk giyimi :
   a. İç giyim,
   b. Dış giyim.

D. Kalıp hazırlama teknikleri :
1. Biçki sistemiyle,
2. Hazır kalıplarla,
3. Hazır giyim üzerinden,
4. Mülaj çalışması ile.

E. Kalıpların işaret ve sembollerinin tanıtılması (Ön ortası, arka ortası, pens, düz boy ipliği, büzgü, esnetme, yedirme ve çeşitli çıtlar).

F. Etek yapımı :
1. Tekniğe uygun ölçü alınması,
2. Ölçülere uygun kalıp hazırlama,
3. Esas etek kalıbı üzerinde model uygulaması,
4. Kumaş hesabının yapılması,
5. Kumaşın kesime hazırlanması,
6. Kalıbın kumaş üzerine uygulanması ve kesilmesi,
7. Eteğin birinci kontrole hazırlanması,
8. Birinci kontrolün vücut üzerinde yapılması,
9. Eteğin kontrolden çıkarılması,
10. Gerekli yerlerin makinasının çekilmesi ve ütülenmesi,
11. İç temizliğinin yapılması,
12. Astarın hazırlanması,
13. Fermuar çalışması :
a. Tek taraflı,
b. Çift taraflı.
14. Bel temizleme çeşitleri :
a. Kendi kumaşı ile bel temizleme,
b. Kendi kumaşı ile birlikte :
(1) Grogren kurdela kullanarak bel temizleme,
(2) Astar kullanılarak bel temizleme,
(3) Lastik kullanılarak bel temizleme,
(4) Bel şekline göre pervaz kullanarak bel temizleme.
15. Lişet ve agraf dikilmesi,
16. Bitmiş ütüsü ve değerlendirilmesi.

G. Blüz yapımı :
1. Modelin tesbit edilmesi,
2. Hazır kalıplardan faydalanılarak blüz kalıbının kopye edilmesi,
3. Kalıbın bedene uygunluğunun kontrol edilmesi,
4. Kumaş hesabının yapılması,
5. Kumaşın kesime hazırlanması,
6. Kalıbın kumaşa uygulanması,
7. Blüzün birinci kontrole hazırlanması,
8. Birinci kontrolün vücut üzerinde yapılması,
9. Blüzün birinci kontrolden çıkarılması,
10. Gerekli yerlerin makinaya çekilmesi ve ütülenmesi :
a. Göğüs pensi - omuz pensi,
b. Omuzlar - roba,
c. Yan dikişler,
d. Kol pervazları.
11. İç temizliklerinin yapılması,
12. Tek tip (Bebe - hakim) yaka çalışması,
13. Kolun pervazla temizlenmesi,
14. İlik ve düğme çeşitleri hakkında bilgi verilmesi,
15. İlik ve düğme çalışmalarının yapılması,
16. Blüzün ütüsü ve değerlendirilmesi.

H. Türk bayrağı :
1. Türk bayrağının tanımı,
2. Çeşitleri,
3. Bayrak kumaşlarının tanıtılması,
4. Türk bayrağının çizimi,
5. El işi kâğıdının yapıştırılarak Türk bayrağının çalışılması.

I. Meslek lisesi giyim programının tanıtılması :
1. Giyim (Klasik) programları,
2. Hazır giyim (Konfeksiyon) programları,
3. Deri hazır giyim (Konfeksiyon) programları,
4. Terzilik programları.

IV. El Sanatları :

A. Hazır patronlar, basit çocuk veya genç kız şapkası :
1. Şapkanın tanımı ve çeşitleri,
2. Şapka yapımında kullanılan esas ve yardımcı gereçler,
3. Şapka yapımında kullanılan araçlar,
4. Patronlu çocuk ve genç kız şapkası modeli seçiminde dikkat edilecek hususlar :
a. Yaşa göre uygunluğu,
b. Yüz şekline göre uygunluğu,
c. Günün modasına ve giyimine uygunluğu.
5. Patronu kumaşa uygulamada dikkat edilecek hususlar,
6. Patronlu şapkanın dikilmesi,
7. Ütü yapmanın önemi, dikkat edilecek hususlar ve ütüleme,
8. Şapkayı süslemenin önemi ve şapkayı süsleme.

B. Renkler hakkında temel bilgiler :
1. Renk tanımı,
2. Renklerin özellikleri,
3. Renklerin sınıflandırılması,
4. Renklerin etkisi.

C. Hamurdan meyve ve sebze uygulamaları :
1. Model seçme,
2. Meyve ve sebzeyi modele uygun olarak şekillendirme,
3. Meyve sebzeyi boyama,
4. Özelliklerine göre mumlama, parlatma, tüylendirme, veya irmik yapıştırma,
5. Meyve ve sebzenin yeşil yapraklarını yapma, boyama,
6. Meyve ve sebzeyi toplama,
7. Meyve ve sebzeyi buket yapma.

D. Basit malzemelerden el düğmeleri ile çanta, kemer vb. uygulamaları :
1. Çanta ve kemerin kullanıldığı yere göre çeşitleri,
2. Çanta ve kemer yapımında dikkat edilecek hususlar,
3. Çanta ve kemer yapımında kullanılan araçlar,
4. Çanta ve kemer yapımında kullanılan gereçler :
a. Rafya,
b. Yün,
c. Merserize,
d. Sicim,
e. Floş vb.
5. El düğmeleri (Makrame) ile yapılan örgüde temel teknikler :
a. İlmek atma teknikleri :
(1) Kumaş kenarına,
(2) İplik üzerine,
(3) Halka veya çubuk üzerine.
b. Düğüm atma teknikleri :
(1) Basit düğüm,
(2) Sarma düğüm,
(3) Kare düğüm,
(4) Kastamonu düğümü.
6. El düğümleri ile yapılan örgülerde dikkat edilecek hususlar,
7. El düğümleri ile yapılan örgülerde artırma, eksiltme ve kapatmada dikkat edilecek hususlar ve uygulanması,
8. Çanta sapı ile kemer tokasının takılması,
9. Çanta ve kemerin süslenmesi.

E. El dokumacılığı :
1. Dokumacılığın kısaca evrimi,
2. Dokumacılıkta kullanılan araç ve gereçler,
3. Dokuma teknikleri :
a. Kilim,
b. Cicim,
c. Sumak,
d. Halı.
4. Dokuma tekniklerinden birini kullanarak turistik yastık, heybe, çanta, kemer vb. uygulamalar yapılması.

F. Turistik biblolar :
1. Turistik biblo yapmanın önemi ve özellikleri,
2. Turistik biblo yapımında kullanılan araç ve gereçler,
3. Turistik biblo yapımında model seçiminde dikkat edilecek hususlar,
4. Çeşitli gereçlerle biblo yapma (Tel, hamur, deniz kabukları, vb.),
5. Turistik bibloyu giydirme,
6. Turistik bibloyu süsleme.

V. Çocuk Gelişimi ve Bakımı :

A. 0-6 ve 6-12 yaş çocuklarında zihin ve dil gelişimi :
1. Zihin ve dil gelişiminin önemi,
2. Zihin ve dil gelişimine etki eden faktörler :
a. Kalıtım,
b. Çevre.

B. Doğum öncesi gelişim :
1. Döllenme,
2. Hamilelik belirtileri :
a. Adet kesilmesi,
b. Bulantı, kusma,
c. Aşerme,
d. Karnın büyümesi.

3. Hamilelikte dikkat edilecek noktalar :
   a. Hamile kadının beslenmesi,
   b. Hamile kadının giyimi,
   c. Hamilelikte ruh sağlığı.
4. Doğum olayı.

C. Lohusalık :
1. Lohusa kadının beslenmesi,
2. Temizliği,
3. Giyimi,
4. Göğüslerin bakımı.

D. Çocuk hastalıkları :
1. Hastalık belirtileri (Ateş, kusma, ishal, karın ağrısı vb.),
2. Hastalıktan korunma yolları :
   a. Aktif bağışıklık,
   b. Pasif bağışıklık.
3. Hasta bakımı.

E. 0-2 yaş çocuklarında görülen hastalıklar :
1. Pamukçuk,
2. Ağız yaraları,
3. Gaz sancıları,
4. İshal,
5. Kabızlık,
6. Kulak ve karın ağrıları,
7. Kusma.

F. 2-12 yaş çocuklarında görülen hastalıklar :
1. Kızıl,
2. Kızamık,
3. Kızamıkçık,
4. Kabakulak,
5. Difteri,
6. Boğmaca,
7. Çocuk felci,
8. Su çiçeği,
9. Menenjit,
10. Zatürre vb.

VI. Sağlığımız :

A. Sağlığın tanımı ve önemi.
B. Sağlığa etki eden etmenler :
1. Kalıtım,
2. Çevre :
   a. Beslenme,
   b. Temizlik,
   c. Uyku,
   d. Spor,
   e. Giyim.

C. Hastalığın tanımı.
D. Hastalığı oluşturan etmenler :
1. Kalıtım,
2. Mikroplar :
   a. Mikrop türleri,
   b. Mikropların giriş yolları :
      (1) Sindirim yolu ile,
      (2) Solunum yolu ile,
      (3) Deri yolu ile.

E. Hastalıklardan korunma :
1. Aşı ve serumlar :
   a. Aktif bağışıklık,
   b. Pasif bağışıklık.
2. Kişisel temizlik ve çevre temizliği,
3. Yeterli ve dengeli beslenme.

F. Hastalık belirtileri :
1. Ateş,
2. Kusma,
3. İştahsızlık,
4. Halsizlik,
5. Kulak ve karın ağrıları,
6. Baş dönmesi,
7. Döküntü.

G. Kuluçka devri.
H. Hastalığın seyri.
I. Hasta bakımı.

VII. İlk Yardım :

A. İlk yardımın tanımı.
B. İlk yardımı gerektiren durumlar :
1. Yaralar,
2. Kanamalar,
3. Şok,
4. Boğulmalar,
5. Zehirlenmeler,
6. Yanıklar,
7. Donmalar,
8. Güneş çarpması,
9. Elektrik çarpması,
10. Gözde, burunda, kulakta, midede, boğazda yabancı cisim,
11. Isırmalar ve sokmalar.

Not : Konular, uygulamaya yönelik olarak işlenmelidir.

TALİM VE TERBİYE BAŞKANLIĞINDAN

Karar sayısı : 125 Karar tarihi : 4.8.1983

Kon : Öğretmenler Günü Kutlama Yönetmenliği.

Yüksek Danışma Kurulu Başkanlığının 15.3.1983 gün ve MEYDK Bşk./82 sayılı teklif yazıları ekinde gönderilen Öğretmenler Günü Kutlama Yönetmenliği'nin bağlı örneğine göre kabulü hususunun Bakanlık Makamının onayına sunulması kararlaştırıldı.

Uygundur
4.8.1983

Hasan SAĞLAM
Millî Eğitim Bakanı

ÖĞRETMENLER GÜNÜ KUTLAMA YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ KISIM
GENEL HÜKÜMLER

Amaç :

Madde 1. Bu yönetmeliğin amacı, Atatürk'ün Millet Mektepleri Başöğretmenliğini kabul buyurdukları 24 Kasım tarihinin öğretmenler günü olarak kutlanmasına ilişkin esasları düzenlemektir.

Kapsam :

Madde 2. Bu yönetmelik, Öğretmenler Gününün amaçlarını, kutlama kurullarının görev, yetki ve sorumlulukları ile Kutlama Gününe ilişkin esasları kapsar.

Dayanak :

Madde 3. Bu yönetmelik, 2287, 1739, 222 ve 657 sayılı Kanunlara dayanılarak hazırlanmıştır.

Öğretmenler Gününün Amacı.

Madde 4. Öğretmenler gününün amacı, Öğretmenler arasındaki sevgi ve saygı bağlarını kuvvetlendirmek, Atatürk inkilâp ve ilkelerine bağlı Türk Öğretmeninin bu yoldaki çalışmalarının devamlılığını sağlamak; mesleğe ömür vererek emekli olmuş öğretmenlerin hizmetlerinin unutulamayacağı duygusunu canlı tutmak. Başöğretmen ölümsüz Atatürk'ü ve ebediyete göçmüş bulunan öğretmenleri anmak; mesleğe yeni giren genç öğretmenlere mesleklerinin yüceliği bilincini vermek ve böylece meslek dayanışmasını, öğretmenliğin saygınlığını güçlendirmektir.

İKİNCİ KISIM
KUTLAMALAR

BİRİNCİ BÖLÜM
KUTLAMA GÜNÜ VE KUTLAMA FAALİYETLERİ

Kutlama Günü.

Madde 5. En büyük öğretmen ATATÜRK'ün, 1928 yılından Millet Mektepleri Başöğretmenliğini kabul buyurdukları tarih olan 24 Kasım günü, her yıl "Öretmenler Günü" olarak kutlanır.

Kutlama Faaliyetleri.

Madde 6. Öğretmenler Günü dolayısıyla Millî Eğitim Bakanlığı Merkezinde, İllerde, ilçelerde ve yurt dışında kutlama kurullarınca düzenlenen programlara göre törenler yapılır. Ayrıca, okul ve kurumlarda da özel törenler düzenlenir.

Madde 7. Öğretmenler Günü Kutlama programlarının düzenlenmesinde :

a. Ankara'da Anıtkabir'e, Millî Eğitim Bakanlığı önündeki Başöğretmen Atatürk Anıt'ına il ve ilçelerde Atatürk Anıt'larına ve büstlerine çelenk konulması,

b. Atatürk'e ve ebediyete göçmüş Türk öğretmenlerine saygı duruşunda bulunulması,

c. İstiklâl Marşı'nın söylenmesi,

ç. Günün anlamını belirten konuşmaların yapılması,

d. Emekli bir öğretmen veya en kıdemli bir öğretmenin konuşması,

e. Öğrencilerin, öğretmenleri için yazmış oldukları şiirleri okumaları,

f. Öğretmenlikle ilgili temsillerin verilmesi,

g. Koro halinde Öğretmenlikle ilgili marşlar ile çeşitli marşlar ve türküler söylenmesi, folklor gösterileri yapılması,

h. Kutlama kurullarınca uygun görülen emekli veya kıdemli öğretmenlerden arzu edenlerin çevre okullarında, okulun bütün öğretmen ve öğrencilerine hitap eden konuşmalar yapmalarının sağlanması,

ı. Öğretmen ve öğrencilerin çalışmalarını yansıtan sergiler açılması,

i. Edebiyat, sanat ve bilim alanlarında, öğretmeni ve öğretmenlik mesleğini konu alan yarışmalar düzenlenmesi,

j. Okullarda, öğrenciler arasında düzeylerine göre öğretmenlik mesleği ile ilgili şiir, kompozisyon, resim vb. yarışmalar düzenlenmesi, derece alanlara armağanlar verilmesi,

Gibi faaliyetlere yer verilir.

Madde 8. Kutlama törenleri, kutlama kurullarınca kararlaştırılacak okul veya uygun bir salonda yapılır.

Törenlere, emekli ve çalışmakta olan öğretmenler ile veliler ve çevredeki görevliler arasında davet edilenler katılırlar. Ayrıca, uygun olan faaliyetlere, okullardan seçilecek öğrenci temsilcileri de katılabilirler.

Madde 9. 24 Kasım günü, eğitim kurumlarında öğretmenlikle ilgili dersiçi ve dışı faaliyetler yapılır. Yapılacak kutlama faaliyetleri gündüz ve gece sürdürülebileceği gibi, kutlama günü, resmî tatil gününe veya resmî tatil günü arifesine rastlaması halinde bu süre genişletilebilir. Kutlama günü okul binaları, Türk Bayrağı, okul flaması ve Atatürk'ün eğitimle veya öğretmenlik mesleği ile ilgili sözlerinden oluşan dövizlerle donatılır.

Madde 10. Her yıl Öğretmenler Günü dolayısıyla :

a. Millî Eğitim Bakanlığınca günün anlam ve önemini belirten bir bildiri yayınlanır;

b. Kutlama kurullarınca; il, ilçe ve yurt dışında TRT ve basın yoluyla günün anlamını vurgulayan yayınların yapılması sağlanır.

Ayrıca, Millî Eğitim Bakanlığı Filim - Radyo Televizyon Eğitim Merkezi günün anlam ve önemini belirten yayımlar yapılması konusunda gerekli görülen hizmetleri yerine getirir.

İKİNCİ BÖLÜM

KUTLAMA KURULLARI VE GÖREVLERİ

Kutlama Kurullarının Kuruluşu.

Madde 11. Öğretmenler günü dolayısıyle, Millî Eğitim Bakanlığı merkezinde il ve ilçe merkezlerinde ve yurtdışı kuruluşlarımızda kutlama kurulları kurulur.

Bu kurullar her yıl Ocak ayının ilk yarısında yeniden oluşturulur. Bu kurullarda önceki yıllarda görev almış olanların yeniden seçilmesine engel yoktur.

Merkez Kutlama Kurulu.

Madde 12. Merkez Kutlama Kurulu; Millî Eğitim Bakanlığı Müsteşarı veya yardımcılarından birinin başkanlığında, Talim ve Terbiye Başkanlığı temsilcisi, Teftiş Kurulu Başkanlığı temsilcisi İlköğretim, Ortaeğitim, Erkek Teknikeğitim, Kız Teknikeğitim, Ticaret ve Turizmeğitimi, Din Eğitimi, Personel, Dış İlişkiler ve Yurtdışı Eğitimi, Yaygıneğitim, Yayımlar Genel Müdürleri ile Eğitim Araçları, Komptrolörlük, Destek Hizmetler Daireleri Başkanları ve Merkez Yürütme Biriminin amirinden oluşur.

Bu kurula, faaliyetlerin gerektirdiği diğer kurum ve kuruluşlardan da temsilci davet edilebilir.

İl Kutlama Kurulu.

Madde 13. İllerde Valinin veya görevlendireceği yardımcısının başkanlığında Millî Eğitim Müdürü, il merkezindeki ortaöğretim kurumları ile ilk ve ortaokullarda görevli en kıdemli birer müdür ve en kıdemli birer öğretmen Halkeğitimi Başkanı, Eğitim Araçları Başkanı, Merkez İlçe İlköğretim Müdürü, il merkezinde görevli en genç öğretmenden oluşur.

İlçe Kutlama Kurulu.

Madde 14. İlçe merkezlerinde kaymakamın başkanlığında ilköğretim müdürü, ortaöğretim kurumlarından görevli en kıdemli bir müdür ve en kıdemli bir öğretmen, İlkokullarda görevli en kıdemli bir müdür ve en kıdemli bir öğretmen ile ilçe merkezinde görevli en genç öğretmenden oluşur.

Yurtdışı Kutlama Kurulu.

Madde 15. Yurdışı temsilciliklerimizde görevli bulunan eğitim müşavirliklerinde de Öğretmenler Günü Kutlama Kurulları oluşturulur.

Kutlama Kurulları, Büyükelçi ve Başkonsolosun yahut görevlendirecekleri bir yetkilinin başkanlığında; Eğitim Müşaviri; Eğitim Ataşesi ile bölgelerinde bulunan en kıdemli iki öğretmenden, Eğitim Müşaviri ile Eğitim Ataşesi bulunmayan yerlerde en kıdemli üç öğretmenden, bölgelerinde görevli öğretmen bulunmayan Eğitim Müşavirlikleri ve Eğitim Ataşeliklerinde ise Ataşelik mensubu öğretmen çıkışlı iki görevliden oluşur.

Kutlama Kurullarının Görevleri.

Merkez Kutlama Kurulu.

Madde 16. Merkez Kutlama Kurulunun görevleri şunlardır :

(1) Öğretmenler Günü dolayısıyla Bakanlıkça düzenlenecek kutlama faaliyetlerinin plân ve programlarını Mart ayı içinde hazırlamak ve bir genelge ile ilgililere duyurmak,

(2) Türkiye genelinde yarışmalar düzenlemek, değerlendirmek, verilecek ödülleri belirlemek,

(3) Merkez Yürütme Birimi tarafından yapılan çalışmaları değerlendirmek ve gerekli kararları almak,

(4) Yönetmelik esaslarına göre yılın öğretmenini seçmek,

(5) Yılın öğretmenine verilecek ödülleri belirlemek ve hazırlanmasını sağlamak.

(6) Gerekli görüldüğünde, il temsilcisi, öğretmenleri Ankara'ya çağırmak ve ağırlamak.

(7) İl, ilçe ve yurt dışı kutlama kurullarının yönetmelik esaslarına göre çalışmalarını izlemek.

(8) Yurt içinde, yurt dışında, kutlama faaliyetlerinin yaygın olarak yönetmelik esaslarına göre sürdürülmesini sağlamak.

İl Kutlama Kurulu.

Madde 17. İl Kutlama Kurulunun görevleri şunlardır :

(1) Her yıl Mart ayı içinde çevre özellikleri ve imkânları gözönünde bulundurularak kutlama faaliyetlerinin plân ve programlarını hazırlamak.

(2) Hazırlanan kutlama faaliyetlerinin plân ve programlarını Nisan ayı, çalışma raporunu ise en geç Ekim ayı sonuna kadar Merkez Kutlama Kurulunun bilgisine sunmak.

(3) Merkez Kutlama Kurulu tarafından yayınlanan genelge ve emirlerin gereğini yapmak, bu genelge ve emirleri ilçe kutlama kurullarına ulaştırmak,

(4) İlçe kutlama kurullarından gelen kutlama faaliyetleri plân ve programlarını inceleyip değerlendirmek, ilin genel kutlama faaliyetlerini yapılan plân ve programlar doğrultusunda yönlendirmek ve koordinasyonu sağlamak.

(5) İl düzeyinde yılın öğretmenini yönetmelik esaslarına göre seçmek, gerekli bilgi ve belgelerle birlikte engeç 20 Ekim tarihinde Merkez Kutlama Kurulunda bulunacak şekilde göndermek.

(6) İl düzeyinde seçilen yılın öğretmeninin kutlama törenleri sırasında ödüllendirilmesini sağlamak.

(7) Yıl içinde emekli olan öğretmenlere verilecek hizmet şeref belgelerini düzenleyerek Valiye imzalatmak ve törenler sırasında ilgililere vermek, törenlerde bulunmayan öğretmenlerin belgelerini ise adreslerine göndermek.

(8) Kutlama törenlerinde mesleğe yeni giren öğretmenlerin "AND" içmelerini sağlayıcı düzenlemeleri yapmak.

(9) 24 Kasım Öğretmenler Günü törenlerini izleyen bir ay içinde yapılan çalışmaları gösteren değerlendirme raporlarını Merkez Kutlama Kuruluna göndermek.

(10) Yönetmelikle verilen görevleri zamanında yerine getirmek.

İlçe Kutlama Kurulu :

Madde 18. İlçe Kutlama Kurulunun görevleri şunlardır :

(1) Her yıl Mart ayı içinde çevre özellikleri ve imkânları gözönünde bulundurularak kutlama faaliyetlerinin plân ve programlarını hazırlamak.

(2) Merkez ve il kutlama kurulları tarafından yayınlanan genelge ve emirlerin gereğini yapmak.

(3) Hazırlanan kutlama faaliyetlerinin plân ve programlarını, Nisan ayı, çalışma raporunu da engeç Ekim ayı başına kadar il kutlama kuruluna göndermek.

(4) 24 Kasım Öğretmenler Günü törenlerini izleyen 15 gün içinde değerlendirme raporlarını il kutlama kuruluna göndermek.

(5) İlçede yılın öğretmenini bu yönetmelik esaslarına göre seçmek, gerekli bilgi ve belgelerle birlikte engeç 20 Eylül tarihinde il kutlama kurulunda bulunacak şekilde göndermek.

(6) Kutlama törenlerinde mesleğe yeni giren öğretmenlerin "AND" içmelerini sağlayıcı düzenlemeleri yapmak.

(7) Yıl içinde emekli olan öğretmenlere verilecek hizmet şeref belgelerini düzenleyerek Vali'ye imzalatmak üzere İl Kutlama Kuruluna göndermek, onanıp gelen bu belgeleri törenler sırasında ilgililere vermek, törenlerde bulunmayan öğretmenlerin belgelerini ise adreslerine göndermek.

(8) İlçe düzeyinde seçilen yılın öğretmeninin kutlama törenleri sırasında taltif ve ödüllendirilmesini sağlamak.

(9) Yönetmelikle verilen görevleri zamanında yapmak.

Yurt Dışı Kutlama Kurulu :

Madde 19. Yurt Dışı Kutlama Kurulunun görevleri şunlardır :

(1) Her yıl Mart ayı içinde çevre özellikleri ve imkânları gözönünde bulundurularak kutlama faaliyetlerini plân ve programlarını hazırlamak.

(2) Hazırlanan kutlama faaliyetlerinin plân ve programlarını Nisan ayı, çalışma raporunu da engeç Eylül ayı sonuna kadar Merkez Kutlama Kuruluna göndermek.

(3) Merkez Kutlama Kurulu tarafından yayımlanan genelge ve emirlerine gereğini yapmak.

(4) Bölgelerinde yıl içinde üstün başarı göstermiş bir öğretmeni tesbit etmek ve kendisini imkânlar ölçüsünde ödüllendirmek.

(5) 24 Kasım günü, bölgelerinde düzenlenen törenlere öğretmenlerin, velilerin, çevrede bulunan Türk vatandaşlarının ve mahalli eğitimcilerin katılmalarını sağlamak ve törenlerin istenen amaca ulaşması için gerekli tedbirleri almak.

(6) 24 Kasım Öğretmenler Günü törenlerini izleyen bir ay içinde değerlendirme raporlarını Merkez Kutlama Kuruluna göndermek.

(7) Yönetmelikle verilen görevleri zamanında yerine getirmek.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MERKEZ YÜRÜTME BİRİMİ VE GÖREVLERİ

Merkez Yürütme Birimi Kuruluşu

Madde 20. Öğretmenler Günü Kutlama faaliyetleri dolayısıyla Millî Eğitim Bakanlığınca yapılacak her türlü iş ve işlemlerin yürütülmesi için Personel Genel Müdürlüğünde bir "Merkez Yürütme Birimi" oluşturulur.

Gerektiğinde Merkez Yürütme Birimine yardımcı olmak üzere Millî Eğitim Bakanlığına bağlı diğer dairelerden de en az Şube Müdürü düzeyinde geçici olarak personel görevlendirilir.

Merkez Yürütme Biriminin Görevleri :

Madde 21. Merkez Yürütme Biriminin görevleri şunlardır :

(1) Merkez Kutlama Kurulu tarafından alınan kararların uygulanmasını sağlamak.

(2) Merkez Kutlama Kurulunun plân ve programlarında yer alan her türlü faaliyeti yürütmek.

(3) İl, ilçe ve yurtdışı kutlama kurullarından gelen kutlama plân ve programlarını incelemek ve değerlendirmek.

(4) Millî Eğitim Bakanlığı birimleri ve diğer kurumlarla olan ilişkileri düzenlemek.

(5) Öğretmenler Günü adına alınan tüketim malzemelerinin depolanmasını ve en iyi şekilde kullanılmasını sağlamak.

(6) Öğretmenler Günü ile ilgili olarak yapılacak yarışmaların şartnamelerini düzenlemek ve Merkez Kutlama Kuruluna sunmak.

(7) Öğretmenler Günü Kutlamalarıyla ilgili her türlü değerlendirme iş ve işlemlerini yürütmek.

(8) Öğretmenler Günü Kutlama faaliyetleri ile ilgili her türlü sekreterya işlerini yürütmektir.

ÜÇÜNCÜ KISIM

YILIN ÖĞRETMENİ VE SEÇİMİ

Yılın Öğretmeninin Seçimi

Madde 22. Yılın öğretmeni okulöncesi, ilkokul, ortaokul, lise ve dengi okullar ile yaygın eğitim kurumlarında öğretmenlik yapmakta olanlarla okul müdürü ve müdür yardımcıları arasından bu yönetmelikteki esaslara göre Merkez Kutlama Kurulunun teklifi ve Millî Eğitim Bakanı'nın onayı ile seçilir.

Yılın öğretmenine Millî Eğitim Bakanı tarafından maddî ve manevî değeri olan ödüller verilir.

İl düzeyinde seçilen yılın öğretmenleri de aynı zamanda illerini temsil etmek üzere il temsilcisi olarak Ankara'ya davet edilebilir.

Yılın Öğretmeninin seçiminde izlenecek yol :

Madde 23. Yılın öğretmeninin seçiminde aşağıdaki yol izlenir :

(1) İlçe Kutlama Kurulunca, ilçe sınırları içinde bulunan okullarda çalışan öğretmen ve yöneticiler arasından birisi, ilçe düzeyinde yılın öğretmeni olarak seçilir. Bu öğretmen ile ilgili değerlendirme formu İl Kutlama Kuruluna gönderilir.

(2) İl Kutlama Kurulunca, İlçe Kutlama Kurullarınca yapılan değerlendirmenin dışında kalan il merkezine bağlı okullardaki öğretmen ve yöneticiler arasından birisi, il merkezinde yılın öğretmeni seçilir.

(3) İl Kutlama Kurulunca, ilçelerden ve il merkezinden seçilen öğretmen ve yöneticiler arasından birisi, il düzeyinde yılın öğretmeni olarak seçilir.

(4) İl Kutlama Kurullarınca il düzeyinde seçilen yılın öğretmenine ait değerlendirme formu, mahallinde sağlanan bilgi ve belgelerle birlikte Bakanlık Merkez Kutlama Kuruluna gönderilir.

(5) Merkez Kutlama Kurulunca, illerden gösterilen adaylar gönderilen bilgi ve belgeler gözönünde tutularak yeniden değerlendirilir, bunlar arasından bir öğretmen yılın öğretmeni olarak seçilir ve Millî Eğitim Bakanı'nın onayına sunulur.

Sicilleri Bakanlıkta tutulan adayların durumları hakkında ayrıca bilgi gerektiği takdirde, neler isteniyorsa, İl Kutlama Kurulu başkanlığı tarafından Merkez Kutlama Kurulu Başkanlığına gönderilir.

İl düzeyinde yılın öğretmeni ve il temsilcisi olarak seçilen öğretmene ait değerlendirme işlemlerinin sonuçları, İl Kutlama Kurullarınca, en geç 15 Ekim tarihine kadar Bakanlık Merkez Kutlama Kuruluna ulaştırılır. Bu tarihten sonra gelen değerlendirme sonuçları işleme konulmaz.

Yılın Öğretmeni Seçiminde Aranacak Ön Şartlar :

Madde 24. Yılın Öğretmeninin seçiminde aşağıdaki hususlar ön şart olarak aranır.

(1) Meslekteki kıdemi en az 20 yıl olmak.

(2) Fiilen öğretmenlik yapıyor olmak.

(3) Öğretmenlik hizmeti süresince siciline işlenmiş bir ceza almamış olmak.

(4) Daha önce yurt düzeyinde yılın öğretmeni olarak seçilmemiş olmak.

(5) Atatürk İlkelerine ve İnkılâplarına bağlı, Atatürk Milliyetçiliği doğrultusunda, Türk Milletinin; millî, ahlakî, insanî, manevî ve kültürel değerlerini benimseyen, koruyan ve geliştiren, ailesini, vatanını, milletini seven ve daima yüceltmeye çalışan yurttaşlar yetiştirmeye yönelik tutum, davranış ve çalışmalar içinde bulunmak.

DÖRDÜNCÜ KISIM

ÖĞRETMENLİK MESLEĞİNE GİRİŞ VE HİZMET ŞEREF BELGESİ

Öğretmenlik Mesleğine Giriş

Madde 25. Her yıl 24 Kasım günü, Öğretmenler Günü olmanın yanında Öğretmenlik Mesleğine Giriş Günüdür.

24 Kasım Öğretmenler Gününde öğretmenlik mesleğine yeni girmiş olanlar, kutlama kurullarının yapacakları düzenlemeye göre aşağıdaki andı içerler.

AND METNİ : TÜRKİYE CUMHURİYETİ ANAYASASINA, ATATÜRK İNKILÂP VE İLKELERİNE, ANAYASADA İFADESİNİ BULAN TÜRK MİLLİYETÇİLİĞİNE SADAKATLA BAĞLI KALACAĞIMA, TÜRKİYE CUMHURİYETİ KANUNLARINI TARAFSIZLIK VE EŞİTLİK İLKELERİNE BAĞLI OLARAK UYGULUYACAĞIMA, TÜRK MİLLETİNİN

MİLLÎ, AHLAKÎ, İNSANÎ, MANEVÎ VE KÜLTÜREL DEĞERLERİNİ BENİMSEYİP, KORUYUP BUNLARI GELİŞTİRMEK İÇİN ÇALIŞACAĞIMA, İNSAN HAKLARINA VE ANAYASANIN TEMEL İLKELERİNE DAYANAN MİLLÎ, DEMOKRATİK, LAİK SOSYAL BİR HUKUK DEVLETİ OLAN TÜRKİYE CUMHURİYETİNE KARŞI GÖREV VE SORUMLULUKLARINI BİLEREK, BUNLARI DAVRANIŞ HALİNDE GÖSTERECEĞİME; BÜTÜN GÖREVLERİMİ TÜRK MİLLÎ EĞİTİMİNİN AMAÇ VE TEMEL İLKELERİNE UYGUN OLARAK YAPACAĞIMA, ÖĞRECİLERİMİ BU DOĞRULTUDA YETİŞTİRECEĞİME NAMUSUM VE ŞEREFİM ÜZERİNE AND İÇERİM.

Hizmet Şeref Belgesi

Madde 26. Yıl içinde, hizmet süresi, yaş haddi ve sağlık nedenleriyle emekli olan öğretmenlere bir "Hizmet Şeref Belgesi" verilir.

Re'sen emekliye sevkedilenlere ve meslek hayatında maaş kesiminden daha ağır ceza almış olanlara bu belge verilmez.

BEŞİNCİ KISIM

ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

Madde 27. Öğretmenler günü kutlama faaliyetleri ile ilgili olarak merkez ve taşra teşkilatınca yapılacak harcamalar Millî Eğitim Bakanlığı bütçesine konulan ödeneklerden karşılanır.

Madde 28. 18 Temmuz 1982 gün ve 17758 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Öğretmenler Günü Kutlama Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Madde 29. Sayıştay Başkanlığının görüşü alınmak suretiyle hazırlanan bu yönetmelik, yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Madde 30. Bu yönetmeliği Millî Eğitim Bakanı yürütür.

DEĞERLENDİRME FORMU

Öğretmenin Adı, Soyadı :
Doğum Yeri ve Yılı :
Baba adı :
Görev Yeri Adresi :
Sicil numarası :

	DEĞERLENDİRME KONULARI	Puan Verilen
1	Tutum ve davranışlarından	
2	Mesleği ile ilgili eserlerinden	
3	Mesleği dışındaki eserlerinden	
4	Aldığı takdirnamelerden	
5	Aldığı teşekkürlerden	
6	Mesleki kıdeminden	
7	Üst öğrenimden	
8	Yabancı dilden	
9	İdarecilik görevinden	
	TOPLAM PUAN	

....Kutlama Kurulu ....

Başkan Üye Üye Üye Üye

DEĞERLENDİRME FORMU İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Öğretmenin tutum ve davranışı için yapılacak değerlendirmede;
— Meslek onur ve saygınlığına uygun hareket etmesi,
— Toplumun iyiye güzele ve doğruya yönelik değer ölçülerini öğrencilerine tanıtma ve benimsetme çabası göstermesi,
— Çevresine iyi davranış ve tutum örnekleri vermesi,
— Öğrencilerine karşı tutum ve davranışlarının, kılık ve kıyafetinin bir öğretmene yakışır şekilde olması,
— Dersiçi ve dersdışı çalışmalarda öğrencilerin iyi davranışlar kazanmaları konusunda gerekli rehberlikte bulunması,
— Sabırlı, müşfik ve hoşgörülü olması,
— Öğrencileri üzerinde sevgi ve saygıya dayalı bir otorite kurması gibi hususlar gözönünde bulundurulur.

Bu bölüm için tam puan (20)'dir. Komisyon değerlendirmede alt ve üst sınırlar için bir puan takdir eder veya yaptığı değerlendirmeyi gereçli olarak açıklar.

2. Öğretmenin mesleği ile ilgili eserleri ve buluşları değerlendirilirken;

Bakanlığımızca veya ilgili kuruluşlarca kabul ve tescil edilmesi veya yurtiçi yahut yurtdışı yarışmalarda 1 inci, 2 nci, 3 üncü derecelere girmiş olması şartı aranır.

Bunlardan bakanlığımızca veya ilgili kuruluşlarca kabul ve tescil edilmiş olanların herbiri için (3) puan, Yurtiçi yarışmalarda 1 inci, 2 nci, 3 üncü derecelere girenlerin herbiri için (4) puan, Yurt dışındaki yarışmalarda 1 inci, 2 inci, 3 üncü derecelere girenlerin herbiri için (5) puan verilir.

Eserlerden birkaç yarışma kazanmış olanlara en yüksek dereceli yarışması sonundaki derecesine göre puan verilir.

3. Öğretmenin mesleği dışındaki eserleri ve buluşları değerlendirilirken; 2 nci maddedeki gibi kabul ve tescil edilmiş olmak şartı aranır ve aynı derecelendirmelerin yurt içindekiler için (2) puan, yurt dışındakiler için (3) puan verilir.

4. Öğretmenin aldığı takdirnamelerden, müfettişlerce değerlendirilip makamca verilenler için 2 puan, doğrudan yetkili makamlarca verilenler için 1 puan verilerek değerlendirme yapılır.

5. Öğretmenin aldığı teşekkürlerden, müfettişlerce değerlendirilip makamca verilenler için 1 puan, doğrudan yetkili makamlarca verilenler için 0,5 puan verilerek değerlendirme yapılır.

6. Öğretmenin meslekteki kıdemi için 20 nci yılından sonraki her yılı için 0,5 puan verilir.

7. Öğretmenin herhangi bir düzeyde ilkokul, ortaokul, lise ve dengi okullarda ve yaygın eğitim kurumlarında öğretmenlik görevi aldıktan ve öğretmenlikte adaylığı kalktıktan sonra yaptığı her üst öğrenim yılı için mesleği ile ilgili olan (1) puan, mesleği dışındaki öğrenimin her yılı için (0,5) puan verilir. Bu değerlendirmelerde diploma almış olmak ve belgelendirmek şartı aranır.

8. Öğretmenin bildiği her yabancı dil, belgelendirilmesi şartıyla değerlendirilir ve her yabancı dil için 3 puan verilir. Branşı yabancı dil olan öğretmenler, branşı olan yabancı dilden dolayı değerlendirilmezler, ancak branşı dışındaki yabancı dillerden puan alırlar. Üniversitelerden veya Yabancı Dil Eğitim Merkezlerinden getirilecek belgeler üzerineden değerlendirme yapılır.

9. Öğretmene, okul müdürlüğü ve müdür yardımcılığı görevinin her yılı için 0,2 puan verilir.

NOT : Yukarıdaki 9 madde ile belirtilen hususlardan belgelendirilmesi istenilenler için belgeler eksiksiz olarak gönderilir. Belgelendirilmeyen maddeler için puan verilmez.

TALİM VE TERBİYE BAŞKANLIĞINDAN

Karar Sayısı : 134 Karar Tarihi : 18.8.1983

Konu : Okul Sanayi Ortaklaşa (OSANOR) Eğitiminin Uygulandığı Okullarda Ders Geçme ve Kredi Düzenine Ait Geçici Yönetmeliğin 31 inci Maddesinin (b) Fıkrasının 1 inci Bendinin Değiştirilmesi Hakkında Yönetmelik.

Erkek Teknikeğitim Genel Müdürlüğünün 1.8.1983 tarih ve 324/Program Geliştirme/25/14394 sayılı teklif yazıları üzerine "Okul Sanayi Ortaklaşa (OSANOR) Eğitiminin uygulandığı Okullarda Ders Geçme ve Kredi Düzenine Ait Geçici Yönetmeliğin 31 inci Maddesinin (b) Fıkrasının (1) inci Bendinin Değiştirilmesi Hakında Yönetmelik"in ekli örneğine göre kabul edilmesi hususunun Bakanlık Makamının onaylarına sunulması kararlaştırıldı.

UYGUNDUR
18.8.1983

Hasan SAĞLAM
Millî Eğitim Bakanı

MERZİFON İLKÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜNDEN

İlçemizin muhtelif köylerinde görevli iken, tayinleri dolayısiyle ayrılan aşağıda isimleri ve görev yerleri yazılı öğretmenler yolluklarını almak için bulundukları yerdeki banka hesap numaraları belirten Malmüdürlüğüne hitaben yazacakları biri pullu diğer iki nüshası pulsuz olmak üzere 3 nüsha dilekçelerini Merzifon Malmüdürlüğüne ve İlköğretim Müdürlüğümüze gönderdiklerinde yollukları banka hesap numaralarına yatırılacaktır.

ÖRNEK DİLEKÇE :
Malmüdürlüğüne
Merzifon

.... yılından alacağım yolluğumun T. C. .... Bankası .... Şubesindeki .... No. lu hesabıma yatırılması için gereğini arz ederim.

Adres :
İlkokul Öğretmeni

Tarih - İmza
Adı - Soyadı
5 Tl. Pul

Adı ve Soyadı	Görev Yeri	Yılı
Salih Gülbay	Merzifon Kızıleğrek Kö. Ok. Öğr.	1981
Fazlı Gülden	Merzifon Oymağaç Kö. Ok. Öğr.	1980
Yaşar Oruç	Merzifon Küçükcay Kö. Ok. Öğr.	1980
Hayati Uslu	Merzifon Yukarıbük Kö. Ok. Öğr.	1980
Mehmet Gür	Merzifon Çamlıca Kö. Ok. Öğr.	1980
Osman Aslan	Merzifan Aşağıbük Kö. Ok. Öğr.	1980
Hülya Garip	Merzifon Yolüstü Kö. Ok. Öğr. 230.00 TL.	
Nezihe Kopurlu	Merzifon Yakup Kö. Ok. Öğr. 250.00TL.	

KULA İLKÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜNDEN

1979 Yılında İlçemiz ilkokullarına öğretmen olarak atanan aşağıda isimleri ve görev yerleri yazılı öğretmenlerin 1979 yılı yollukları adresleri bulunamadığından ödenememiştir.

İlgililere duyurulur.

Adı ve Soyadı	Eski Gör. Yeri	Alacağı Para
M. Salih MURATHAN	Ş. H. Tufa Öksüzler Öğ.	1300. TL.sı
Mualla GÜNDÜZ	Kula Emre Kö. Okulu Öğ.	1300. TL.sı

DÜZELTME

12.9.1983 tarih ve 2147 sayılı Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan, Teknik Lise Makina Bölümü XII. sınıftaki Din Kültürü ve Ahlâk Bilgisi dersi 1 saat, Teknik Lise Hazır Giyim (Konfeksiyon) Bölümü IX. sınıfta Tekstil Teknolojisi dersi dizgi hatası dolayısıyla 4 saat olarak gösterilmiştir.

Bu nedenle, Teknik Lise Makina Bölümünde, Din Kültürü ve Ahlâk Bilgisi dersi ilk üç sınıfta 1 er saat, Teknik Lise Hazır Giyim (Konfeksiyon) bölümünde ise Tekstil Teknolojisi dersi yalnız X. sınıfta 2 saaat olacaktır.

İlgililere duyurulur.

BU DERGİDEKİ YÖNETMELİKLER, KARARLAR, GENELGELER VE DUYURULAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR

1	25	49	73	97
2	26	50	74	98
3	27	51	75	99
4	28	52	76	100
5	29	53	77	101
6	30	54	78	102
7	31	55	79	103
8	32	56	80	104
9	33	57	81	105
10	34	58	82	106
11	35	59	83	107
12	36	60	84	108
13	37	61	85	109
14	38	62	86	110
15	39	63	87	111
16	40	64	88	112
17	41	65	89	113
18	42	66	90	114
19	43	67	91	115
20	44	68	92	116
21	45	69	93	117
22	46	70	94	118
23	47	71	95	119
24	48	72	96	120

YILLIK ABONESİ 1000 LİRADIR. ABONE TUTARI, İLLERDE DEFTERDARLIK MUHASEBE MÜDÜRLÜKLERİNE, İLÇELERDE MALMÜDÜRLÜKLERİNE (ÇEŞİTLİ GELİRLER FASLINA) YATIRILARAK, VEZNE ALINDISININ ASLI MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE GÖNDERİLMELİDİR.

MİLLÎ EĞİTİM BASIMEVİ — ANKARA 1983